І. А. Сысоева, В. Я. Шарапава

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ

АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА

Вучэбны дапаможнік для **5** класа
агульнаадукацыйных устаноў
з беларускай мовай навучання

Дапушчана
Міністэрствам адукацыі
Рэспублікі Беларусь

МІНСК
НАЦЫЯНАЛЬНЫ ІНСТЫТУТ АДУКАЦЫІ
2010

УДК 64(075.3=161.3)
ББК 3я721
С95

Р э ц э н з е н т ы:

кафедра тэхналогіі і выяўленчага мастацтва
ўстановы адукацыі «Баранавіцкі дзяржаўны ўніверсітэт»
(канд. пед. навук, дац. *З. У. Лукашэня*);
метадыст ВМА агульнаадукацыйных вучэбных прадметаў
дзяржаўнай установы адукацыі «Брэсцкі абласны інстытут
развіцця адукацыі» *М. М. Ціханчук*;
настаўнік абслуговай працы вышэйшай катэгорыі дзяржаўнай
установы адукацыі «Сярэдняя агульнаадукацыйная школа № 161
г. Мінска» *А. М. Шчапко*

Умоўныя абазначэнні:

— асноўныя тэрміны і паняцці;

— пытанні і заданні;

— «Зазірні ў свет фантазіі і творчасці»;

— дадатковы матэрыял

Сысоева, І. А.
С95 Працоўнае навучанне. Абслуговая праца : вучэб. дапам. для 5-га кл. агульнаадукац. устаноў з беларус. мовай навучання / І. А. Сысоева, В. Я. Шарапава. — Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2010. — 184. с. : іл.
ISBN 978-985-465-778-3.

УДК 64(075.3=161.3)
ББК 3я721

ISBN 978-985-465-778-3

Ад аўтараў

Дарагія дзяўчынкі!

Вы скончылі пачатковую школу, пасталелі. У гэтым навучальным годзе вы працягнеце вывучаць прадмет «Працоўнае навучанне». Усе веды, уменні і навыкі, якімі вы авалодаеце на ўроках па прадмеце, спатрэбяцца ў вашай паўсядзённай працоўнай дзейнасці, у школе і дома.

Мэта прадмета «Працоўнае навучанне» — падрыхтаваць вас да выканання ролі гаспадыні дома. Асноўнымі *задачамі* з'яўляюцца наступныя: набыццё ведаў, практычных уменняў і навыкаў вядзення хатняй гаспадаркі; выхаванне ў сабе працавітасці, акуратнасці, эстэтычнага густу; развіццё творчых здольнасцей.

Вывучэнне прадмета пачынаецца з часткі *«Асновы гатавання ежы»*. Вы пазнаёміцеся з прыёмамі гатавання розных страў з яек. Прыгатуеце гарачыя напіткі і бутэрброды. Навучыцеся правільна сервіраваць стол, выконваючы агульнапрынятыя правілы этыкету. Даведаецеся пра асаблівасці гатавання некаторых традыцыйных беларускіх страў.

Частка *«Апрацоўка тэкстыльных матэрыялаў»* змяшчае матэрыялазнаўства, машыназнаўства, канструяванне, мадэліраванне і стварэнне швейнага вырабу, а таксама знаёміць з правіламі догляду вырабаў з тэкстыльных матэрыялаў. Вы даведаецеся, як атрымліваюць тканіну, навучыцеся працаваць на швейнай машыне, здымаць меркі, будаваць чарцяжы, асвоіце прыёмы стварэння вырабаў.

Матэрыял часткі *«Асновы дамаводства»* дапаможа вам быць добрай памочніцай для мамы, а пазней — стаць добрай гаспадыняй свайго дома. У главе «Эстэтыка жылля» вы пазнаёміцеся з асаблівасцямі інтэр'ера беларускага народнага жылля і навучыцеся вызначаць стылі сучаснага жылля. У главе «Азы гаспадарання» выкладзены асноўныя правілы выканання ўборкі кватэры і догляду падлогавых пакрыццяў. Цікавым будзе матэрыял главы «Азбука этыкету», які пазнаёміць вас з правіламі этыкету ў коле сям'і.

Звесткі, выкладзеныя ў частцы *«Асновы вырошчвання раслін»*, спатрэбяцца вам пры доглядзе пакаёвых раслін.

Для тых, хто жадае больш даведацца па тэме часткі, прапануецца дадатковы матэрыял. У канцы кожнай часткі ў рубрыцы «Зазірні ў свет фантазіі і творчасці» змешчана інфармацыя, якая дапаможа вам выявіць свае творчыя здольнасці.

Веды, набытыя на ўроках працоўнага навучання, дапамогуць вам падрыхтавацца да ролі захавальніцы хатняга ачага. У вас будзе свая сям'я. І вам, як гаспадыні, захочацца мець чысты, утульны, гасцінны дом, дзе прыемна сустракаць сяброў і знаёмых. Гэтаму няцяжка навучыцца, калі набрацца цярпення. Правільна кажа прыказка: «Не сорамна не ведаць, сорамна не вучыцца!» Вучыцеся, працуйце, і ў вас абавязкова ўсё атрымаецца. Спадзяёмся, што гэтая кніга стане вам сябрам і першай памочніцай не толькі ў школе, але і дома.

Сардэчна запрашаем у свет майстэрства, фантазіі і творчасці!

УВОДЗІНЫ

Упершыню заняткі будуць праходзіць у спецыяльна абсталяваных вучэбных майстэрнях, дзе вы пачуеце шмат новага і цікавага. Перад пачаткам работы вам трэба засвоіць і заўсёды выконваць наступныя *правілы ўнутранага распарадку*.

1. Уваходзьце ў майстэрні, займайце і пакідайце вучэбныя месцы, пачынайце і заканчвайце работу толькі з дазволу настаўніка.
2. Перад пачаткам заняткаў вымыйце рукі і апраніце спецадзенне (мал. 1).
3. Захоўвайце парадак і чысціню на вучэбным месцы, рэжым работы ў майстэрні.
4. Выконвайце правілы бяспечнай работы і санітарна-гігіенічныя патрабаванні.
5. Неадкладна паведамляйце настаўніку пра атрыманне траўмы ці недамаганне.
6. Выконвайце вучэбныя заданні акуратна і ў акрэслены настаўнікам тэрмін.
7. Асцярожна абыходзьцеся з абсталяваннем і інструментамі, карыстайцеся імі толькі па прызначэнні, трымайце ў чысціні і парадку. Эканомна выкарыстоўвайце матэрыялы.
8. Прыбярыце сваё вучэбнае месца пасля работы.

Мал. 1. Фартух і галаўны ўбор

У майстэрнях для кожнай з вас створана пастаяннае вучэбнае месца. *Вучэбнае месца* — участак памяшкання, прызначаны для выканання вучэбнага задання. Яго варта арганізоўваць у залежнасці ад віду вучэбнага задання. ***Памятайце!*** *Якасць выкананай работы будзе залежаць ад правільнай арганізацыі вучэбнага месца.*

Пры арганізацыі вучэбнага месца і падчас работы вам неабходна выконваць *санітарна-гігіенічныя патрабаванні*.

1. Вучэбнае месца павінна быць добра асветлена натуральным ці рассеяным штучным святлом. ***Памятайце!*** *Святло павінна падаць з левага боку.*
2. Падчас работы сачыце за правільнасцю рабочай позы. Сядзець трэба прама, датыкаючыся корпусам да спінкі стула. Галаву можна злёгку нахіліць. Ногі павінны цвёрда абапірацца ўсёй падэшвай на падлогу. ***Памятайце!*** *Корпус павінен знаходзіцца на адлегласці 10—15 см ад краю стала. Адлегласць ад вачэй да вырабу, які вы апрацоўваеце, павінна быць прыкладна 30 см.*
3. Падчас работы перыядычна змяняйце становішча корпуса. ***Памятайце!*** *Няправільная пасадка выклікае стомленасць, садзейнічае з'яўленню сутуласці, скрыўленню пазваночніка, развіццю блізарукасці!*
4. Падчас работы рабіце невялікія перапынкі.

Пры выкананні кожнага задання трэба прытрымлівацца *правіл бяспечнай работы*.

1. Не адцягвайце сваю ўвагу ад асноўнай работы.
2. Выкарыстоўвайце для работы толькі спраўныя інструменты і прыстасаванні. Пры выяўленні непаладак скажыце пра гэта настаўніку.

3. Праяўляйце максімальную асцярожнасць пры карыстанні рэжучымі інструментамі. Передавайце інструменты толькі ручкай уперад.
4. Не працуйце з прыборамі, будова якіх вам незнаёмая. Перад работай з электрапрыборамі праверце спраўнасць злучальнага шнура.
5. Уключайце і выключайце электрапрыборы толькі сухімі рукамі. Пры гэтым штэпсельную вілку бярыце за корпус. ***Памятайце!*** *Штэпсельная вілка пры ўключэнні павінна шчыльна, да канца ўваходзіць у гняздо штэпсельнай разеткі.*
6. Не пакідайце ўключаныя электрапрыборы без нагляду. Па заканчэнні работы іх трэба выключыць.

Вучэбная майстэрня, вучэбнае месца

1. Як вы думаеце, для чаго ў вучэбнай майстэрні трэба выконваць правілы ўнутранага распарадку? 2. Што ўяўляе сабой вучэбнае месца? 3. Якія санітарна-гігіенічныя патрабаванні вы ведаеце? 4. Назавіце агульныя правілы бяспечнай работы.

Частка 1. АСНОВЫ ГАТАВАННЯ ЕЖЫ

Гатаванне ежы — найстаражытнейшы занятак чалавека. Гісторыя кулінарыі налічвае тысячагоддзі. Ужо ў VIII стагоддзі да нашай эры ў Рыме існавалі кулінарныя школы. Спрадвеку мастацтва гатавання ежы лічылася ганаровай справай. Аднак навуковыя асновы кулінарыі пачалі распрацоўвацца толькі ў канцы XIX стагоддзя.

Кулінарыя — навука аб харчаванні, аб мастацтве гатавання смачнай і здаровай ежы. Яна вывучае віды прадуктаў, іх харчовую значнасць, рацыянальныя спосабы і прыёмы гатавання страў. Асвоіўшы гэту навуку, вы зможаце правільна гатаваць паўнацэнную здаровую ежу.

КУЛЬТУРА ХАРЧАВАННЯ

Адным з фактараў, якія ўплываюць на здароўе, працаздольнасць і даўгалецце чалавека, з'яўляецца культура харчавання. *Культура харчавання* — гэта:

- веды аб харчовай значнасці і смакавых якасцях прадуктаў;
- уменні гатаваць смачныя і карысныя стравы;
- навыкі сервіроўкі, падачы страў і прыёму ежы.

§ 1. Харчаванне ў жыцці чалавека

Харчаванне — працэс паступлення ў арганізм чалавека і засваення ім пажыўных рэчываў. Яны неабходныя для падтрымання жыцця, здароўя і працаздольнасці. Наша зда-

роўе ў значнай ступені залежыць ад таго, наколькі правільна мы харчуемся. Колькасць спажытай ежы павінна адпавядаць энергетычным затратам чалавека. Асаблівасць дзіцячага харчавання ў тым, што яно павінна спрыяць правільнаму развіццю і росту арганізма. Таму яго трэба прадумваць асабліва старанна.

Ежа — гэта энергія для нашага цела, а *правільнае харчаванне* — крыніца здароўя, сілы, бадзёрасці, прыгажосці і даўгалецця. Каб надоўга захаваць сваё здароўе і працаздольнасць, варта харчавацца разнастайна. Прадукты павінны даць арганізму ўсе неабходныя пажыўныя рэчывы ў вызначанай колькасці. *Пажыўныя рэчывы* — гэта бялкі, тлушчы, вугляводы, вітаміны, розныя мінеральныя рэчывы і вада (табл. 1).

Табліца 1

Пажыўныя рэчывы, іх крыніцы

Пажыўныя рэчывы	Уздзеянне на арганізм	Асноўная крыніца
Бялкі	Асноўны будаўнічы матэрыял клетак арганізма. Забяспечваюць рост арганізма, фарміраванне ўсіх органаў і сістэм. Асабліва неабходныя ў дзіцячым і юнацкім узросце. Бялковае галаданне прыводзіць да затрымкі фізічнага развіцця, зніжэння разумовай дзейнасці і працаздольнасці. Лішак бялкоў — да назапашвання ў арганізме шлакаў, зніжэння імунітэту	Мяса, рыба, яйкі, малако, сыр, тварог, соя, гарох, фасоль, грэцкія арэхі, грыбы, крупы, хлеб, бульба

Працяг табл. 1

Пажыўныя рэчывы	Уздзеянне на арганізм	Асноўная крыніца
Тлушчы	Забяспечваюць арганізм энергіяй, спрыяюць рэгуляцыі пранікнення ўнутр клетак вады, солей, цукру і іншых рэчываў і выдалення з іх прадуктаў абмену. Неабходныя для нармальнага развіцця арганізма, асабліва нервовай сістэмы. Недастатковае ўжыванне затрымлівае рост і развіццё маладога арганізма. Залішняе — садзейнічае развіццю сардэчна-сасудзістых захворванняў	Алей (сланечнікавы, аліўкавы, рапсавы, кукурузны і г. д.), сала, сметанковае і топленае масла, сыр, смятана, вяршкі, мяса, рыба
Вугляводы	Галоўная крыніца энергіі для арганізма, якая забяспечвае палову агульнай каларыйнасці рацыёну. Недастатковая колькасць вугляводаў прыводзіць да расшчаплення бялкоў, а лішак — да атлусцення	Хлеб (жытні, пшанічны), крупы, цукар і кандытарскія вырабы, вінаград, бананы, фінікі, дыня, кавун, грушы, яблыкі, буракі, морква, капуста, бульба

Заканчэнне табл. 1

Пажыўныя рэчывы	Уздзеянне на арганізм	Асноўная крыніца
Вітаміны	Рэгулююць працэс абмену рэчываў. Павялічваюць працаздольнасць, супраціўляльнасць арганізма розным захворванням. Змяншаюць стамляльнасць	Ягады, садавіна, гароднiна, малочныя прадукты, яйкі, мяса, рыба, крупы, хлеб
Мінеральныя рэчывы	Рэгулююць шматлікія жыццёвыя працэсы арганізма чалавека. Недахоп у арганізме аднаго з рэчываў прыводзіць да розных захворванняў	Усе харчовыя прадукты
Вада	Рэгулюе тэмпературу чалавечага цела. Садзейнічае праходжанню хімічных працэсаў у арганізме. Без вады чалавек памірае праз некалькі сутак, а празмернае ўжыванне яе вядзе да вымывання з арганізма мінеральных солей, вітамінаў і іншых карысных злучэнняў	Вадкасці, цвёрдая сакавітая ежа

Асаблівую ўвагу варта звяртаць на выкананне рэжыму харчавання. *Рэжым харчавання* — гэта прыём неабходнай колькасці ежы ў вызначаны час. Пры правільным рэжыме харчавання ежа добра засвойваецца, органы стрававання

працуюць без збояў. Парушэнне правільнага рэжыму харчавання можа прывесці да сур'ёзных парушэнняў у дзейнасці стрававальнай сістэмы і негатыўна адбіцца на стане здароўя ўсяго арганізма.

Разгледзьце форзац 1, на якім змешчана піраміда харчавання, распрацаваная дыетолагамі. На ёй схематычна прадстаўлены прынцыпы здаровага харчавання. Прадукты, што знаходзяцца ўнізе піраміды, варта ўжываць як мага часцей. Прадукты, якія знаходзяцца ўверсе піраміды, ужывайце ў абмежаванай колькасці.

Каб ежа прыносіла найбольшую карысць арганізму, спецыялісты рэкамендуюць выконваць наступныя правілы і патрабаванні.

Правілы прыёму ежы.

1. Прыём ежы варта ажыццяўляць строга ў вызначаны час, не менш як 3—4 разы на дзень; старанна яе пераЖоўваць, не спяшацца, есці з задавальненнем.

2. Рабіць прамежкі паміж прыёмамі ежы не больш за 4 гадзіны (ежа ў прамежках паміж асноўнымі прыёмамі «перабівае» апетыт і пагаршае страваванне, асабліва ўжыванне ласункаў). ***Памятайце!*** *Прымаць ежу ўвечар рэкамендуецца не менш як за 2 гадзіны да сну.*

Патрабаванні да арганізацыі вучэбнага месца для гатавання ежы.

Кулінарныя работы вы будзеце выконваць на працоўных сталах, выкарыстоўваючы мыйку з сушылкай для посуду і награвальныя прыборы. Таму пры арганізацыі вучэбнага месца трэба ўлічваць від вучэбнага задання. Перад яго выкананнем варта:

• вызначыць неабходныя прадукты і разлічыць іх колькасць, падабраць посуд, інструменты і прыстасаванні для гатавання пэўнай стравы;

● размясціць прадукты, інструменты і прыстасаванні так, каб імі было зручна карыстацца: справа — інструменты і прыстасаванні для апрацоўкі прадуктаў, а злева — прадукты.

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні.

По ўтрыманні памяшкання кухні:

1. Праветрываць перад пачаткам работы.

2. Падтрымліваць парадак і акуратнасць, утрымліваць у бездакорнай чысціні кухонны посуд, інструменты, прыстасаванні і абсталяванне.

3. Захоўваць прадукты наступным чынам: сухія і няскорапсавальныя — у шафках, скорапсавальныя — у халадзільніку.

4. Захоўваць чысты сухі посуд у зачыненых шафках ці на паліцах.

Для асоб, што гатуюць ежу:

1. Перад пачаткам работы варта коратка абрэзаць пазногці, зняць лак (калі ён нанесены), гадзіннік, кольцы, шпількі, каралі і інш.

2. Надзець спецадзенне, зашпіліць ці падгарнуць рукавы так, каб падчас работы яны не дакраналіся да прадуктаў і посуду; абавязкова прыбраць валасы пад хусцінку (мал. 2). ***Памятайце!*** *Гэтае спецадзенне нельга выкарыстоўваць для іншых хатніх работ.*

3. Старанна вымыць рукі спецыяльным мыйным сродкам. ***Памятайце!*** *Мыць рукі неабходна і пасля кожнай праробленай аперацыі.*

4. Пры неабходнасці засцерагчы лейкапластырам ці гумавым напальчнікам невялікія пашкоджанні скуры рук.

Мал. 2. Спецадзенне для работы на кухне

Да гатавання ежы:

1. Праверыць якасць патрэбных прадуктаў і тэрміны прыдатнасці.

2. Выкарыстоўваць для работы асобныя апрацоўчыя дошкі з абавязковай адпаведнай маркіроўкай (мал. 3).

3. Строга сачыць, каб гатовыя прадукты не датыкаліся да прадуктаў, прызначаных для апрацоўкі.

4. Арганізаваць вучэбнае месца для мыцця посуду (мал. 4); яго мыюць адразу пасля выкарыстання, выконваючы вызначаную паслядоўнасць: спачатку ачышчаюць ад рэштак ежы, затым сартуюць, мыюць, апалоскваюць і сушаць. Першым мыюць чайны посуд, затым — сталовы, у апошнюю чаргу — кухонны.

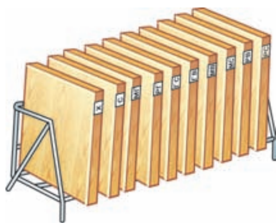
Правілы бяспечнай работы.

Пры рабоце з электраплітой:

1. Не дапускаць рэзкай змены тэмпературы гарачых электраканфорак.

2. Не заліваць награвальныя элементы электраплiты кіпячай вадкасцю.

3. Не правяраць нагрэў электраканфорак дотыкам рукі.



Мал. 3. Апрацоўчыя дошкі з маркіроўкай

Мал. 4. Арганізацыя вучэбнага месца для мыцця посуду

Мал. 5. Прыёмы работы з гарачым посудам і вадкасцю

Пры рабоце з гарачым посудам і вадкасцю:

1. Правяраць якасць ёмістасці. ***Памятайце!*** *Нельга карыстацца посудам з прагнутым дном і зламанымі ручкамі.*
2. Напаўняць ёмістасць вадкасцю, не даліваючы да краю 4—5 см.
3. Памяншаць нагрэў электраплiты, калі вадкасць закіпіць.
4. Здымаць накрыўку з гарачага посуду, прыўздымаючы яе ад сябе.
5. Здымаць гарачы посуд з пліты, карыстаючыся прыхопкамі (мал. 5).

Пры рабоце з ручнымі таркамі варта выконваць асцярожнасць: добра ўтрымліваць прадукт і не церці занадта маленькія яго часткі.

Кулінарыя, харчаванне, рэжым харчавання

1. Што такое кулінарыя? 2. Якая роля харчавання ў жыцці чалавека? 3. Чаму неабходна выконваць правільны рэжым харчавання? 4. Ад чаго залежыць правільная арганізацыя вучэбнага месца пры выкананні кулінарных работ? 5. Для чаго неабходна выконваць санітарна-гігіенічныя патрабаванні і правілы бяспечнай работы падчас гатавання ежы?

§ 2. Сервіроўка стала да сняданка

«Нармальная і карысная ежа — гэта ежа з апетытам, ежа з задавальненнем», — так сказаў вялікі вучоны-фізіёлаг Іван Паўлаў. Дасягаецца гэта смачнай і разнастайнай ежай, абсталяваннем, якое стварае добры настрой, і прыгожай сервіроўкай. *Сервіроўка* — гэта падрыхтоўка і афармленне стала для прыёму ежы з улікам правільнай расстаноўкі неабходных прыбораў і посуду. Гэта сапраўднае мастацтва, якому павінна навучыцца кожная гасцінная гаспадыня.

Асноўная мэта сервіроўкі — стварыць вызначаны парадак на стале і зручнасць карыстання прыборамі. Прыгожая сервіроўка выклікае добры настрой, павялічвае апетыт. Трэба імкнуцца сервіраваць стол штодня. Гэта дапаможа выпрацаваць звычку правільна карыстацца прыборамі, прывучыць да акуратнасці.

Сняданак — ранішні прыём ежы. Прыемны сняданак у коле сям'і будзе спрыяць добраму настрою ўвесь дзень. Для сервіроўкі ранішняга стала набор прадметаў падбіраюць у залежнасці ад страў, якія ўваходзяць у меню.

Меню — гэта пералік прапанаваных страў і напіткаў. У склад меню сняданка ўваходзяць:

- *гарачыя напіткі* (чай, кава, какава, малако і інш.);
- *гарачыя стравы* (каша, амлет, яечня і інш.);
- *гастранамічныя прадукты* (бутэрброды, хлеб, кандытарскія вырабы, мяса, каўбаса, сыр, масла, варанае яйка і інш.).

Сервіроўку стала выконваюць у наступнай паслядоўнасці.

1. ***Накрыванне стала абрусам.*** Старанна адпрасаваны абрус кладуць на стол так, каб цэнтральны згіб быў размешчаны па восі стала. Форма абруса павінна адпавядаць

форме стала, краі — дакранацца да сядзенняў стулаў (25—30 см ад краю стальніцы).

Для сервіроўкі стала да сняданка можна выкарыстоўваць каляровыя абрусы ці абрусы з малюнкам светлых тонаў з ільняной ці баваўнянай тканіны. Замест абруса пад кожны прыбор можна пакласці сэт — невялікі абрус, ці драўляную, пластмасавую падстаўку для посуду.

2. ***Сервіроўка стала посудам і прыборамі.*** Выконваюць з улікам выбранага меню (мал. 6).

✻ *Закусачную талерку* дыяметрам 20 см (для халодных і гарачых закусак) ставяць дакладна супраць стула на адлегласці 2 см ад краю стала. *Піражковую талерку* дыяметрам 17,5 см (для падачы хлеба, булачак, тостаў) ставяць на адлегласці 5—10 см злева ад закусачнай. ***Памятайце!*** *Цэнтры талерак павінны знаходзіцца на адной лініі.*

Мал. 6. Сервіроўка стала посудам і прыборамі

Прыборы папярэдне адпаліроўваюць і кладуць справа і злева ад закусачнай талеркі. Размяшчаюць іх строга паралельна адзін аднаму і перпендыкулярна краю стала. Адлегласць паміж закусачнай талеркай і прыборамі павінна быць каля 0,5 см. ***Памятайце!*** *Адлегласць ад краю стала да ручак прыбораў роўная 2 см.*

Справа ад закусачнай талеркі кладуць нож лязом да талеркі, злева — відэлец зубцамі ўверх. Калі спатрэбіцца толькі нож ці толькі відэлец, прыбор кладуць з правага боку.

Калі ў меню ёсць сметанковае масла, на піражковую талерку кладуць персанальны *нож для масла*.

Мал. 7. Размяшчэнне прыбораў

Калі ежа перапынена, сталовыя прыборы кладуць на край талеркі ці крыж-накрыж. Па заканчэнні прыёму ежы прыборы кладуць паралельна адзін аднаму ці крыж-накрыж (мал. 7).

Пры падачы кашы выкарыстоўваюць глыбокую сталовую ці дэсертную талерку, якую ставяць на закусачную. Да яе падаецца дэсертная лыжка. Яе размяшчаюць справа носікам уверх.

Сподачак з кубкам (шкляны посуд) размяшчаюць справа ад закусачнай талеркі, побач з кончыкам закусачнага нажа. Ручку кубка паварочваюць улева, чайную лыжку кладуць на сподачак перад кубкам ручкай управа.

Калі чай і каву падаюць без цукру, то цукарніцу размяшчаюць у цэнтры стала. Калі гарачыя напіткі адразу не разліваюць у кубкі, то на стол ставяць чайнік ці кафейнік. Да іх падаюць малочнік ці смятаннік, які ставяць на невялікую талерачку і размяшчаюць так, каб ім было зручна карыстацца.

Пры падачы зваранага яйка выкарыстоўваюць спецыяльную падстаўку — пашотніцу (мал. 8). Яе ставяць спачатку на невялікі сподачак, затым на закусачную талерку ці справа ад яе. Для яек падаюць невялікую лыжачку (лепш спецыяльную пластмасавую ці чайную).

Мал. 8.
Пашотніца

Агульныя стравы падаюць з прыборамі для раскладвання. Іх размяшчаюць у цэнтры стала: на талерках — гастранамічныя прадукты, нарэзаныя тонкімі кавалачкамі; у нізкай хлебніцы ці карзіначцы — хлеб ці кандытарскія вырабы; цукар — у цукарніцы; варэнне ці мёд — у разетцы ці вазачцы; масла — у маслёнцы; сыр — суцэльным кавалкам на спецыяльнай фарфоравай дошцы.

3. ***Афармленне стала сурвэткамі.*** Для сняданка, як правіла, выкарыстоўваюць сурвэткі памерам 32 × 32 см, якія кладуць ці ставяць на закусачную талерку. Папяровыя сурвэткі ставяць у сурвэтніцу. ***Памятайце!*** *Па заканчэнні прыёму ежы сурвэтку кладуць справа ад талеркі.*

4. ***Расстаноўка прыбораў для спецый, ваз з кветкамі.*** Прыборы для спецый ставяць у сярэдняй частцы стала ў спецыяльных падстаўках. Маленькі букецік кветак (пажадана свежых) ставяць у зручным месцы стала ў невысокай вазе.

Сервіроўка, сняданак, меню

1. Што такое сервіроўка? 2. Назавіце асноўную мэту сервіроўкі. 3. Якая паслядоўнасць дзеянняў пры сервіроўцы стала да сняданка? 4. Як вы думаеце, ад чаго залежыць наяўнасць прыбораў пры сервіроўцы стала? 5. Ці ёсць сярод вашых родных і знаёмых афіцыянты? Папрасіце іх расказаць пра сваю работу.

Практычная работа 1.
Сервіроўка стала да сняданка

1. Вывучыце прапанаваную картку меню.
2. Падрыхтуйце сталовы посуд і прыборы для сервіроўкі стала.
3. Выканайце сервіроўку стала да сняданка па прапанаванай картцы меню.

РАБОТА З ХАРЧОВЫМІ ПРАДУКТАМІ

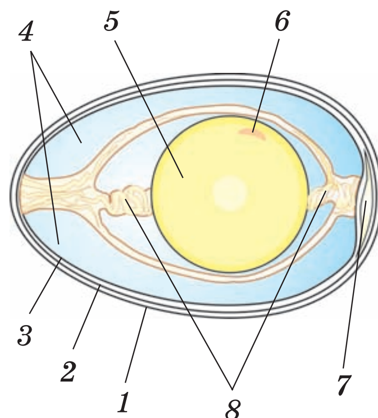
Для правільнага развіцця арганізма, падтрымання яго працаздольнасці варта ўлічваць набор прадуктаў для дзённага рацыёну. Таксама важныя рэжым харчавання і правільнае гатаванне страў. Таму пры гатаванні ежы трэба выконваць пэўныя правілы апрацоўкі прадуктаў.

§ 3. Значэнне яек у харчаванні чалавека

«Знайшоў я шар, разбіў яго: там золата і серабро». Даволі лёгка адгадаць гэтую загадку.

З найстаражытнейшых часоў і да нашых дзён яйка служыць ежай чалавеку. Насельніцтва ўсяго зямнога шара выкарыстоўвае ў харчаванні розныя віды яек. Птушкафабрыкі Беларусі рэалізуюць толькі курыныя, перапёлчыны і цацарыныя яйкі. Аднак найбольшае распаўсюджанне атрымалі курыныя яйкі. Дыетолагі ўсяго свету лічаць іх самым дасканалым натуральным прадуктам. Яйка ўтрымлівае ўвесь комплекс жыццёва важных пажыўных рэчываў, у якіх мае патрэбу дзіцячы арганізм.

Курынае яйка мае форму авала з вострым і закругленым канцамі. Яно складаецца з трох асноўных частак: *жаўтка, бялка* і *шкарлупіны* (мал. 9).



Мал. 9. Будова яйка: *1* — шкарлупіна, *2* — падшкарлупінная плёнка, *3* — бялковая плёнка, *4* — бялок, *5* — жаўток, *6* — зародкавы дыск, *7* — пуга, *8* — градзінкі

Жаўток (5) — самая каштоўная частка яйка. Гэта сапраўдная крыніца неабходных пажыўных рэчываў. Ён багаты вітамінамі, мінеральнымі рэчывамі, тлушчамі, бялкамі і вугляводамі. Рэчывы, якія ўваходзяць у склад жаўтка, неабходныя для росту арганізма, сілкавання нервовай і мазгавой тканак.

Бялок (4) — крыніца жывёльнага бялку вышэйшай якасці. Ён з'яўляецца найбольш паўнавартасным і лёгказасваяльным сярод бялкоў, якія сустракаюцца ў харчовых прадуктах. Бялок неабходны арганізму для росту і абнаўлення клетак. У бялковай частцы яйка ўтрымліваецца *лізацы́м* — рэчыва, якое забівае і растварае мікраарганізмы, у тым ліку і гніласныя. ***Памятайце!*** *Ахоўныя ўласцівасці бялка губляюцца пры працяглым і няправільным захоўванні яек.*

Шкарлупіна (1) засцерагае змесціва яйка ад выпарэння вільгаці і знешніх уздзеянняў. Паверхня шкарлупіны працята драбнюткімі порамі, якія дазваляюць выпускаць вільгаць наверх, а паветра прапускаць унутр. Колер шкарлупіны не ўплывае на пажыўную каштоўнасць яек.

Пад шкарлупінай яйка знаходзяцца *падшкарлупінная (2)* і *бялковая (3) плёнкі*. Паміж падшкарлупіннай і бялковай плёнкамі на закругленым канцы яйка змяшчаецца *пуга* (паветраная камера) *(7)*. У цэнтральным становішчы жаўток утрымліваюць *градзінкі (8)*.

Мал. 10. Упакоўка і маркіроўка курыных яек

По стандартах, якія дзейнічаюць на тэрыторыі нашай рэспублікі, на птушкафабрыцы кожнае яйка маркіруюць — ставяць штамп з абазначэннем прадпрыемства, віду і катэгорыі яек, месяца і даты іх знясення. Пры фасаванні яек дата і месяц знясення могуць быць адбітыя на спецыяльнай упакоўцы (мал. 10).

Курыныя яйкі ў залежнасці ад тэрмінаў захоўвання, якасці, масы і катэгорыі маюць наступную класіфікацыю (мал. 11).

Мал. 11. Класіфікацыя курыных яек і яечных прадуктаў

Мал. 12. Вызначэнне дабраякаснасці яек пры дапамозе аваскопа

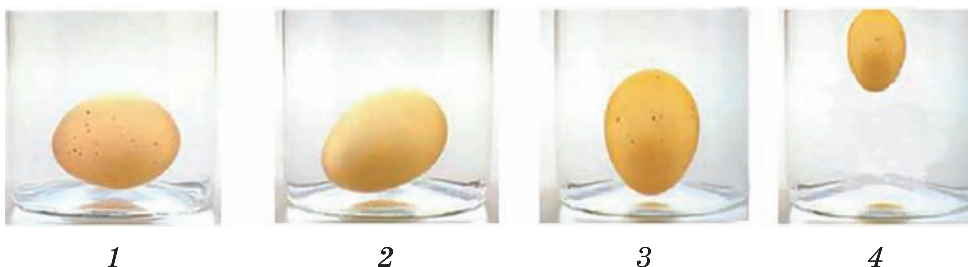
Перад ужываннем яек у ежу неабходна пераканацца ў іх свежасці. Для вызначэння дабраякаснасці можна выкарыстоўваць наступныя спосабы.

Пры ацэнцы паверхні яйка свежазнесенае мае матавую шкарлупіну, ляжалае — бліскучую.

Пры ўстрэсванні свежага яйка яго змесціва не ўзбоўтваецца.

Пры прасвечванні для вызначэння якасці выкарыстоўваецца спецыяльны апарат — *аваскоп* (мал. 12). У свежага яйка бялок лёгка прасвечваецца, а жаўток слаба прыметны. Недабраякасныя яйкі не прасвечваюцца.

Пры апусканні ў ваду выкарыстоўваюць празрыстую шклянку, у якую наліваюць ваду і раствараюць 1 сталовую лыжку солі. Затым асцярожна апускаюць яйка (мал. 13).



1 *2* *3* *4*

Мал. 13. Вызначэнне дабраякаснасці яек пры апусканні ў ваду

Якасць яйка вызначаюць па яго становішчы (табл. 2).

Табліца 2

Вызначэнне якасці курынага яйка пры апусканні ў ваду

Якасць яйка	Становішча яйка
Свежае	Свежазнесенае яйка адносна цяжкае. Яно мае вельмі маленькую паветраную камеру, таму апускаецца і ляжыць плоска на дне *(1)*
Недастаткова свежае	Памер паветранай камеры пашыраецца, надае яйку плывучасць — яно ўсплывае закругленым канцом уверх пасля 7 дзён ад знясення *(2)*. Пры 2—3-тыднёвай даўнасці яйка ўстае на востры канец перпендыкулярна да дна шклянкі *(3)*
Нясвежае	Яйка ўсплывае на паверхню *(4)*

Пры разбіванні яйка (мал. 14) яго дабраякаснасць вызначаюць па стане жаўтка і бялка (табл. 3).

1

2

3

4

Мал. 14. Вызначэнне дабраякаснасці яек пры разбіванні

Табліца 3

Вызначэнне якасці курынага яйка пры разбіванні

Якасць яйка	Становішча жаўтка і бялка
Свежае	Жаўток мае кампактную, акруглую форму. Ён утрымліваецца на месцы ў цэнтры яйка з дапамогай глейкага, шчыльнага слою бялка, акружанага невялікім больш тонкім слоем *(1)*
Недастаткова свежае	Жаўток зрушваецца ў бок ад цэнтра. Шчыльны слой бялка становіцца больш вадкім, змешваючыся з вонкавым слоем бялка пасля 7 дзён ад знясення *(2)*. Пры 2—3-тыднёвай даўнасці жаўток становіцца менш кампактным, больш плоскім і шырокім. Бялок патанчаецца і набывае вадзяністую кансістэнцыю *(3)*
Нясвежае	Змесціва яйка мае рэзкі непрыемны пах і пражылкі крыві, яго нельга ўжываць у ежу *(4)*

Карыснасць і бяспечнасць яек залежаць не толькі ад вызначэння дабраякаснасці, але і ад правільных умоў захоўвання. Яйкі не рэкамендуецца доўга захоўваць. Праз поры ў шкарлупіне з іх выпараецца вада. Такім чынам, бялок усыхае, і памер паветранай камеры яйка павялічваецца. У паветраную камеру разам з паветрам могуць трапіць мікраарганізмы і выклікаць псаванне яйка. Такім

чынам, яйкі трэба захоўваць у спецыяльным аддзяленні халадзільніка, далей ад прадуктаў з моцным пахам, пры тэмпературы ад 0 да –2 °С. Пажадана, каб востры канец яйка быў накіраваны ўніз. У такіх умовах яйкі захоўваюцца на працягу 3—4 тыдняў. ***Памятайце!*** *Яйкі ні ў якім разе нельга пакідаць надоўга ў цэлафанавым пакеце.*

Яйкі дыетычныя і сталовыя, бялок, жаўток, шкарлупіна, аваскоп

1. У чым заключаецца пажыўная каштоўнасць яек? 2. З чаго складаецца курынае яйка? 3. Як вы думаеце, чаму жаўток і бялок у яйку не змешваюцца? 4. Чым адрозніваюцца яйкі першай катэгорыі ад яек другой катэгорыі? 5. Як можна вызначыць дабраякаснасць яек? 6. Назавіце ўмовы і тэрміны захоўвання яек. 7. Яйкі якіх птушак ужываюць у ежу?

Лабараторная работа 1.
Вызначэнне дабраякаснасці яек

Абсталяванне: яйка, шклянка з вадой, соль, лыжка сталовая, сподачак.

Парадак выканання работы

1. Разгледзьце маркіроўку на яйку і вызначце яго від і катэгорыю.
2. Вывучыце паверхню шкарлупіны.
3. Вызначце пры дапамозе ўстрэсвання характар змесціва яйка.
4. Вызначце дабраякаснасць яйка адным са спосабаў (гл. табл. 2, 3).

5. Афарміце выкананую работу ў выглядзе табліцы.

Маркіроўка яйка	Від і катэгорыя яйка	Паказчыкі якасці			
		Ацэнка паверхні	Ацэнка ўстрэсвання	Апусканне ў ваду	Становішча жаўтка і бялка

6. Зрабіце выснову пра якасць яйка.

§ 4. Гатаванне страў з яек

Яйкі — стравы, згатаваныя самой прыродай. Яны маюць далікатны, прыемны смак. У харчаванні сучаснага чалавека яны займаюць асобае месца.

Яйкі і яечныя прадукты шырока выкарыстоўваюцца ў кулінарыі. У кухнях народаў свету можна знайсці каля трох тысяч рэцэптур страў з іх: *пашот* (зваранае «у мяшэчак» — без шкарлупіны); *малет* (без шкарлупіны ў жэле) (мал. 15); *фандзю* (крэмападобная страва); яечня *уэвас* (гатуецца на аладцы); *бруі* (яечная кашка) і інш. Па смакавых якасцях яйкі добра спалучаюцца са шматлікімі прадуктамі — малочнымі, агароднліннымі, рыбнымі, мяснымі. Таму іх выкарыстоўваюць не толькі для гатавання самастойных страў, але і халодных закусак, супоў, другіх і салодкіх страў. Таксама іх ужываюць для гатавання прыпраў, соусаў, вырабаў з цеста і ўпрыгожвання страў.

Розныя ўласцівасці яечнага бялка выкарыстоўваюць як рэчыва: *су́вязнае* (у цесце, запяканцы, аладках, фаршы); *асвятляльнае* (у булёнах, жэле, заліўным, зефіры); *пенаўтваральнае* (у крэме, пірожных «безэ», пасціле). Яечны

Мал. 15. Малет

жаўток ужываюць для гатавання некаторых кандытарскіх мучных вырабаў і дыетычных страў. Ён садзейнічае паляпшэнню смаку, павелічэнню пажыўнай каштоўнасці і каларыйнасці страў.

У залежнасці ад спосабу цеплавой апрацоўкі стравы з яек падзяляюць на адварныя, смажаныя і запечаныя. Для гатавання дыетычных страў выкарыстоўваюць варку на пары.

Адварныя — самыя простыя, але ўжо гатовыя стравы з яек (табл. 4). Яйкі вараць у шкарлупіне, без шкарлупіны, на пары, гатуюць яечную кашку. ***Увага!*** *Пры варцы ў шкарлупіне яйкі лепш за ўсё апускаць у халодную падсоленую ваду. Адлік часу трэба весці з моманту закіпання вады.*

Табліца 4

Адварныя стравы з яек

	Яйкі ўсмятку. Гатуюць 2—3 мінуты. Бялок — напаўвадкі, жаўток — вадкі. Падаюць на сняданак у пашотніцах у натуральным выглядзе як гарачую страву. Асобна падаюць хлеб і малако
	Яйкі «ў мяшэчак». Гатуюць 4—5 мінут. Бялок — згуслы, жаўток — напаўвадкі. Падаюць на сняданак у пашотніцах у натуральным выглядзе як гарачую страву. Часам падаюць да булёнаў
	Яйкі-пашот. Гатуюць 3—4 мінуты. Вараць у вадзе без шкарлупіны. Бялок — згуслы, жаўток — вадкі. Падаюць да булёнаў як гарнір ці на грэнках з пшанічнага хлеба з таматным соусам

Заканчэнне табл. 4

	Яйкі ўкрутую. Гатуюць 8—10 мінут. Бялок і жаўток згусаюць цалкам. Падаюць у гарачым выглядзе на сняданак у пашотніцах ці ў халодным — для гатавання страў і закусак
	Бруі (яечная кашка). Вараць у невялікай пасудзіне, памешваючы, не даводзячы да кіпення. Бруі — гэта правараная да загусцення сумесь сырых яек, малака і сметанковага масла. Падаюць на невялікіх місачках ці ў глыбокіх чайных сподачках у натуральным выглядзе ці з дадатковымі прадуктамі, якія выкладваюць на сярэдзіну гатовай кашкі: з цёртым сырам, грэнкамі, мяснымі прадуктамі

Смажаныя — гарачыя стравы, згатаваныя на патэльні з тлушчам пры тэмпературы 150—160 °С. Да іх адносяць *яечню* і *амлет* (табл. 5). Пры гатаванні яечні (з адных прадуктаў) з захаваннем формы жаўтка атрымліваюць *яечню натуральную*. Калі выкарыстоўваюць дадатковыя прадукты (мясапрадукты, гародніну, хлеб і інш.), атрымліваюць *яечню з гарнірам*. Амлет, які гатуюць з яек, меланжу ці яечнага парашку з дадаваннем вадкасці (малака, вады ці вяршкоў), называюць *натуральным*. Калі дадатковыя прадукты (сыр, гародніна, мясапрадукты, грыбы і інш.) змешваюць з амлетнай сумессю, атрымліваюць *амлет змяшаны*. Калі дадатковыя прадукты кладуць у амлет як начынку, атрымліваюць *амлет фаршыраваны*.

Табліца 5

Смажаныя стравы з яек

	Яечня натуральная. Выкарыстоўваецца як самастойная страва ці ў дадатак да мясных страў, таксама для бутэрбродаў. Гатуюць у вялікіх патэльнях з тоўстым дном ці на парцыённай патэльні. Падаюць у парцыённай патэльні, якую ставяць на закусачную талерку, засланую папяровай сурвэткай, ці на закусачнай талерцы па два яйкі на порцыю
	Яечня з гарнірам. Для гатавання выкарыстоўваюць спецыяльную чыгунную ці парцыённую патэльню. На падрыхтаваны гарнір выліваюць сырыя яйкі так, каб жаўток заставаўся цэлым. Падаюць у парцыённай патэльні ці на закусачнай талерцы па два яйкі на порцыю
	Амлет натуральны. Гатуюць у спецыяльнай чыгуннай патэльні. Падрыхтаваную масу выліваюць на разагрэтую патэльню з маслам, злёгку памешваючы, смажаць да загусцення. Як толькі маса пачне гусцець, яе краі загортваюць з двух бакоў да сярэдзіны ў выглядзе піражка. Падаюць на летняй закусачнай талерцы, укладваючы швом уніз. Пасыпаюць дробна пасечаным зяленівам
	Амлет змяшаны. У падрыхтаваную амлетную масу ўводзяць дадатковыя прадукты. Смажаць і падаюць як амлет натуральны ці складаюць напалам

Заканчэнне табл. 5

	Амлет фаршыраваны. Яечную масу выліваюць на парцыённую патэльню і, памешваючы, смажаць. Калі маса згусне, на сярэдзіну яе кладуць начынку і загортваюць, надаючы амлету форму піражка. Затым страву дасмажваюць і падаюць як амлет натуральны

Запечаныя — гарачыя стравы, згатаваныя ў духавой шафе пры тэмпературы 180—200 °С. Да іх адносяць *амлет натуральны*, *амлет змяшаны* (мал. 16) і *драчону* (у амлетную сумесь дадаюць муку і смятану). Стравы гатуюць у парцыённай патэльні ці на блясе ў духавой шафе. Падаюць у парцыённай патэльні ці разразаюць на парцыённыя кавалкі рознай формы і перакладваюць на закусачную талерку. Пры падачы паліваюць распушчаным сметанковым маслам.

Мал. 16. Амлет змяшаны (запечаны)

Да якасці згатаваных з яек страў прад'яўляюць наступныя патрабаванні:

1) *вараныя яйкі* павінны быць чыстымі, без расколін і наплываў з расколін, добра чысціцца ад шкарлупіны; на паверхні не павінна быць цёмнага слою;

2) *яечня натуральная* павінна мець напаўвадкі жаўток, які захаваў сваю форму, без белых плямін ад солі; бялок шчыльны, без падсохлых краёў; ніжняя частка яечні не забруджана; у *яечні з гарнірам* прадукты павінны быць злёгку падсмажаныя, форма нарэзкі — аднастайная;

3) *амлет смажаны* павінен быць злёгку карычневым, з падрумяненай скарыначкай, мець форму піражка; у *змяшаным амлеце* прадукты павінны быць дробна нарэзаныя і размеркаваныя ў масе раўнамерна; у *фаршыраваным амлеце* гарнір павінен быць сакавіты, запраўлены соусам;

4) *запечаны амлет* павінен мець на паверхні злёгку падрумяненую скарыначку; *драчона* павінна быць шчыльнай, добра прапечанай, паверхня не павінна быць падгарэлай.

Для гатавання страў з яек выкарыстоўваюць розныя кухонны посуд, прыборы і інструментарый (мал. 17).

Мал. 17. Кухонныя посуд, прыборы і інструментарый: *а* — спецыяльная патэльня з паглыбленнем для жаўтка; *б* — парцыённая патэльня; *в* — лыжка для прыгатавання яек-пашот; *г* — яйкарэзка; *д* — міскі і падстаўка для яек; *е* — блендар; *ж* — міксер; *з* — яйкаварка

Увага! *На шкарлупіне яйка могуць знаходзіцца мікраарганізмы, якія садзейнічаюць узнікненню інфекцыйных захворванняў.*

Таму перад гатаваннем страў з яек варта выканаць іх *першасную апрацоўку*:

1) вызначыць свежасць яек;

2) старанна апрацаваць (яйкі прамываюць цёплай вадой, лепш за ўсё ў растворы пітной соды (2 сталовыя лыжкі на 1 літр вады));

3) спаласнуць кіпячонай вадой.

Адварныя, смажаныя і запечаныя стравы з яек, яечня, амлет, драчона

1. Якія стравы можна прыгатаваць з яек? 2. Назавіце спосабы цеплавой апрацоўкі, якія выкарыстоўваюць для прыгатавання страў з яек. 3. Як вы думаеце, чаму трэба быць асцярожным, выліваючы атрыманую сумесь на патэльню? 4. Што такое драчона? 5. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці прыгатаваных з яек страў?

Практычная работа 2.
Гатаванне страў з яек

1. Вывучыце тэхналагічную карту 1.
2. Выберыце страву з прапанаванай карты.
3. Арганізуйце вучэбнае месца для работы.
4. Згатуйце страву згодна з тэхналагічнай картай.
5. Выканайце сервіроўку стала.
6. Выканайце падачу згатаванай стравы.
7. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.

Тэхналагічная карта 1. **Гатаванне страў з яек**

<table>
<tr><td colspan="2">

Яйкі ўкрутую пад «зялёным маянэзам»

Абсталяванне: каструля, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, лыжка сталовая, сподачак, талеркі закусачныя, шумоўка.

Прадукты (на 1 порцыю): 1 яйка, 20 г маянэзу, 30 г зялёнай салаты, зяленіва пятрушкі ці кропу, соль па смаку

</td></tr>
<tr><td>Паслядоўнасць прыгатавання</td><td>Выява</td></tr>
<tr><td>

1. Выканаць першасную апрацоўку яек.
2. Адварыць яйкі ўкрутую.
3. Астудзіць яйкі ў халоднай вадзе.
4. Прамыць салату цёплай вадой і спаласнуць кіпячонай.
5. Нарэзаць салату дробна.
6. Прыгатаваць «зялёны маянэз»: заправіць салату маянэзам, перамяшаць.
7. Ачысціць яйкі.
8. Разрэзаць яйкі на чатыры часткі.
9. Выкласці на закусачнай талерцы лісты салаты і пакласці на іх разрэзанае яйка.
10. Заліць яйкі «зялёным маянэзам».
11. Афарміць згатаваную страву

</td><td> </td></tr>
</table>

Яечня натуральная

Абсталяванне: парцыённая патэльня, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, сподачак, талеркі закусачная і піражковая.

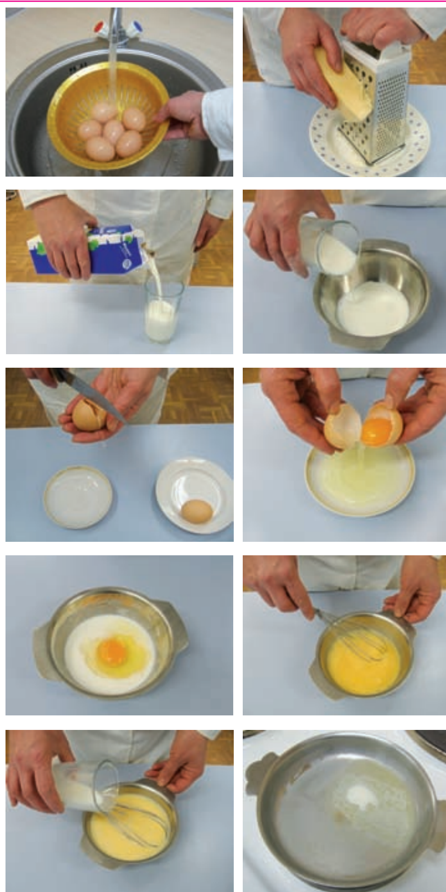
Прадукты (на 1 порцыю): 2 яйкі, 10 г сметанковага масла, зялёная цыбуля ці зяленіва пятрушкі і кропу, соль па смаку

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Выканаць першасную апрацоўку яек. 2. Праверыць якасць яек. ***Увага!*** *Яйка разбіваюць тупым канцом нажа рэзкім ударам пасярэдзіне яечнай шкарлупіны.* 3. Распусціць на парцыённай патэльні сметанковае масла. 4. Зняць патэльню з награвальнага элемента, выліць на яе са сподачка яйкі, пасаліць яечню. ***Увага!*** *Саліць варта толькі бялок.* 5. Смажыць яечню да поўнага згусання бялка (2—3 мін). 6. Аформіць згатаваную страву зяленівам. 7. Адпускаць на парцыённай патэльні, якую ставяць на закусачную талерку, папярэдне пакрытую папяровай сурвэткай	

Амлет з сырам

Абсталяванне: парцыённая патэльня, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, міска, венца, тарка, шклянка, сподачак, талеркі закусачная і піражковая.

Прадукты (на 1 порцыю): 2 яйкі, 50 г цвёрдага сыру, $^1/_2$ шклянкі малака ці вяршкоў, 10 г сметанковага масла, зяленіва пятрушкі ці кропу, соль па смаку

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Выканаць першасную апрацоўку яек. 2. Нацерці на тарцы сыр. 3. Падрыхтаваць $^1/_3$ частку шклянкі малака. 4. Выліць невялікую колькасць малака ў міску. 5. Праверыць якасць яек. 6. Дадаць яйкі ў малако. 7. Узбіць яечную сумесь. 8. Уліць астатняе малако, узбіць сумесь. 9. Дадаць у амлетную масу нацёрты сыр, перамяшаць. 10. Распусціць на парцыённай патэльні сметанковае масла. 11. Выліць амлетную масу ў патэльню і паставіць у духавую шафу. 12. Выпякаць да падрумяненай скарыначкі.	

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
13. Аформіць згатаваную страву зяленівам. 14. Адпускаць на парцыённай патэльні, якую ставяць на закусачную талерку, папярэдне пакрытую папяровай сурвэткай	

§ 5. Бутэрброды, іх віды

Хлеб — адзін з найстаражытнейшых і самых дзівосных прадуктаў чалавечай працы. Ён вядомы на тэрыторыі Беларусі з II тысячагоддзя да н. э. Гэта вельмі каштоўны харчовы прадукт, які займае асноўнае месца ў харчаванні чалавека. Хлеб мае цудоўную ўласцівасць — ён ніколі не дакучае, добра засвойваецца і вельмі сытны. Ён утрымлівае неабходныя арганізму пажыўныя рэчывы. Вялікае значэнне маюць і смакавыя якасці хлеба. Самымі карыснымі лічацца жытні хлеб і пшанічны з мукі грубага памолу. У гэтых гатунках хлеба шмат вітамінаў і каштоўных мінеральных рэчываў, неабходных для здароўя і працаздольнасці. Асартымент хлебабулачных вырабаў хлебазаводаў Беларусі змяшчае шмат гатункаў і разнавіднасцей, якія падзяляюцца па:

- *віду мукі* — жытні (чорны), пшанічны (белы) хлеб ці іх сумесі;
- *спосабе выпечкі* — фармавы́ і падавы́;
- *форме* — батоны, булкі, пляцёнкі;
- *рэцэптуры* — просты, палепшаны з дадаткамі да асноўнага рэцэпта;
- *прызначэнні* — звычайны і дыетычны.

Пры захоўванні хлеб чарсцвее, што пагаршае яго якасць. Таму хлебабулачныя вырабы неабходна захоўваць у адпаведнасці з інфармацыяй, прыведзенай на ўпакоўцы. Калі ўмовы і тэрміны не прыведзеныя, то варта кіравацца *санітарнымі нормамі захавання* (пры тэмпературы да 20 °С):

- з жытняй мукі, сумесі пшанічнай і жытняй — 24 гадзіны;
- заварны з жытняй мукі, сумесі пшанічнай і жытняй — 48 гадзін;
- асобных відаў — 36 гадзін.

У хатніх умовах хлеб рэкамендуецца захоўваць у хлебніцы. Пажадана захоўваць белы хлеб асобна ад чорнага, таму што белы хлеб лёгка ўспрымае пах жытняга, губляе смак. Пакінутыя кавалачкі і счарсцвелы хлеб можна выкарыстоўваць для гатавання розных кулінарных вырабаў і страў (бутэрбродаў, грэнак, паніровачных сухароў і інш.).

Бутэрброд (ад ням. *бутэр* — масла, *брод* — хлеб) — смачная халодная закуска хуткага прыгатавання, харчовая каштоўнасць якой залежыць ад выкарыстаных прадуктаў. У сучаснай беларускай кулінарыі бутэрброды шырока распаўсюджаны, бо хутка гатуюцца, робяць меню разнастайным, дазваляюць прыгожа і апетытна сервіраваць розныя прадукты. Іх падаюць як самастойную страву, як закуску перад абедам ці вячэрай, да першых страў, чаю ці кавы, у выглядзе закускі да халоднага стала, бяруць з сабой на пікнікі, у паходы і г. д.

Бутэрброды класіфікуюцца па:

- *віду прадукту* — рыбныя, мясныя, малочныя (сыры і тварожная маса), салодкія, з гародніны, з садавіны;
- *тэмпературы падачы* — халодныя, падсмажаныя (тосты), гарачыя (запечаныя);
- *колькасці выкарыстанай сыравіны* — простыя (выкарыстоўваюць адзін від прадукту); складаныя (выкарыстоўваюць некалькі відаў прадуктаў);

● *спосабе прыгатавання* — адкрытыя, закрытыя (сандвічы), закусачныя (мал. 18).

Вялікую папулярнасць ва ўсім свеце атрымалі гарачыя сандвічы, гамбургеры, чызбургеры, хот-догі. Яны ўяўляюць сабой камбінацыю са смажанага мяснога сечанага біфштэксу ці сасісак, укладзеных у разрэзаныя на дзве часткі круглыя булачкі з кунжутам ці прадаўгаватыя булачкі для сасісак.

а

б

в

г

д

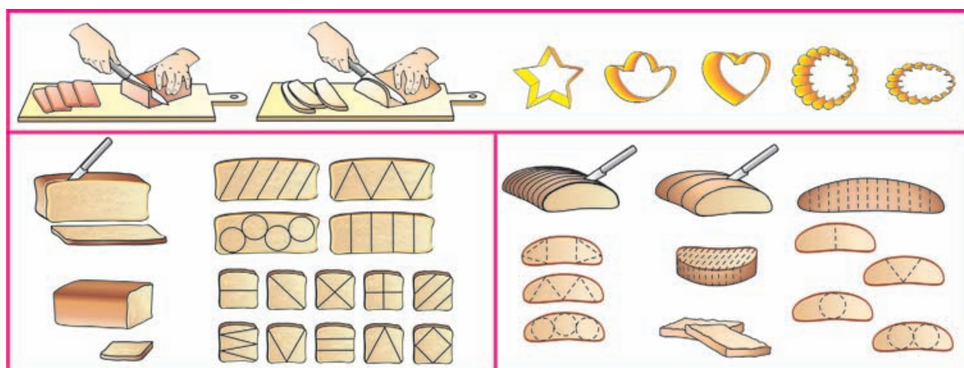
е

ж

з

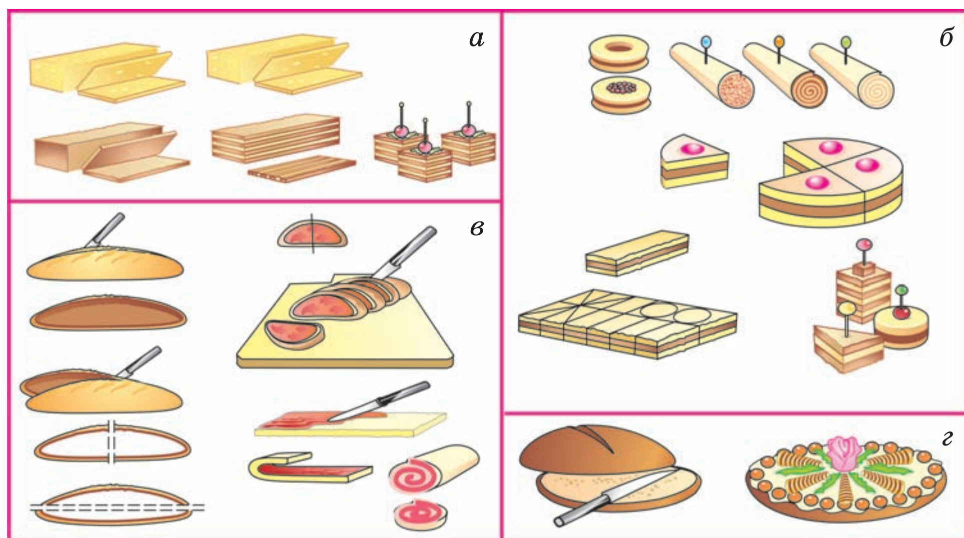
і

Мал. 18. Класіфікацыя бутэрбродаў па спосабе прыгатавання:
а — адкрытыя; *б* — закрытыя аднаслойныя; *в* — закрытыя мнагаслойныя; *г* — канапэ; *д* — тарцінкі; *е* — валаваны; *ж* — тарталеткі; *з* — бутэрброды-рулеты; *і* — бутэрбродны торт



Мал. 19. Віды і прыёмы нарэзкі хлеба

Бутэрбродам надаюць любую форму (мал. 19). Іх часцей за ўсё гатуюць на пшанічным ці жытнім хлебе. Часам у якасці асновы выкарыстоўваюць хлябцы, грэнкі, сухое пячэнне, спечаныя вырабы са слоенага цеста ці булачкі спецыяльнай выпечкі (дарожныя бутэрброды) (мал. 20).



Мал. 20. Прыгатаванне закусачных бутэрбродаў:
а — закрыты мнагаслойны; *б* — канапэ; *в* — бутэрброд-рулет;
г — бутэрбродны торт

Пры прыгатаванні бутэрбродаў выкарыстоўваюць шырокі асартымент гастранамічных і кулінарных (папярэдне згатаваных) прадуктаў, гародніну і садавіну. Прадукты падбіраюць так, каб яны спалучаліся па смаку і колеры. Упрыгожваюць бутэрброды тымі прадуктамі, якія ўваходзяць у іх склад, а таксама сметанковым маслам ці маянэзам, зяленівам, некаторай гароднінай і садавіной.

Для прыгатавання бутэрбродаў выкарыстоўваюць апрацоўчыя дошкі, нажы, шпажкі (бутэрброды-канапэ), прыстасаванні для нарэзкі сыру і яек, формачкі для нарэзкі хлеба, латкі для захавання нарэзаных прадуктаў, посуд для адпускання, а таксама кухонныя электрапрыборы (мал. 21).

Мал. 21. Кухонныя электрапрыборы:
а — лустачкарэзка; *б* — бутэрбродніца;
в — сандвічніца; *г* — тостар

Пры прыгатаванні бутэрбродаў неабходна ведаць і строга выконваць санітарна-гігіенічныя патрабаванні і вызначаныя правілы:

1) выкарыстоўваць толькі свежыя прадукты;

2) выконваць першасную апрацоўку падрыхтаваных прадуктаў;

3) наразаць прадукты, выконваючы правільныя прыёмы работы (мал. 22);

4) наразаць прадукты ўручную ці пры дапамозе спецыяльных прыстасаванняў не раней чым за 30—40 мінут да падачы;

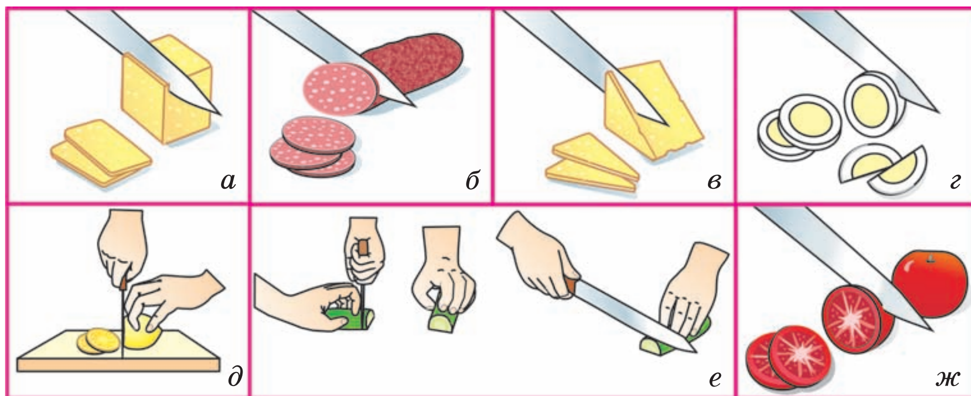
5) захоўваць нарэзаныя кампаненты ў халадзільніку ці ў вакуумным кантэйнеры;

6) выкарыстоўваць злёгку размякчанае масла;

7) укладваць прадукты так, каб яны цалкам пакрывалі хлеб.

Да якасці гатовых бутэрбродаў прад'яўляюць наступныя патрабаванні:

- бутэрброды павінны быць свежапрыгатаваныя;



Мал. 22. Прыёмы нарэзкі прадуктаў:
а — масла; *б* — каўбасы; *в* — сыру; *г* — яек; *д* — лімона;
е — агуркоў; *ж* — памідораў

● прадукты выкладзены роўным слоем на кавалачак хлеба;

● прыемны смак, пах, знешні выгляд.

Бутэрброды падаюць на закусачных талерках, падносе, сервіровачным блюдзе ці ў вазах-плато, якія спачатку пакрываюць сурвэткай. Затым бутэрброды раскладваюць у адзін рад. Да агульнага блюда для бутэрбродаў падаюць лапатачку. Канапэ перад падачай пратыкаюць шпажкай, пры дапамозе якой бяруць бутэрброд. Да гарачых і вялікіх па памеры бутэрбродаў падаюць відэлец і нож.

Бутэрброды халодныя і гарачыя, простыя і складаныя, адкрытыя і закрытыя

1. Якое значэнне мае хлеб у харчаванні чалавека? 2. Якія віды бутэрбродаў вы ведаеце, у чым іх адрозненне? 3. Для прыгатавання якіх бутэрбродаў выкарыстоўваюць булачкі спецыяльнай выпечкі? 4. Якія патрабаванні прад'яўляюць да якасці гатовых бутэрбродаў? 5. Складзіце тэхналагічную карту на прыгатаванне свайго любімага бутэрброда.

Практычная работа 3.
Прыгатаванне бутэрбродаў

1. Прагледзьце тэхналагічныя карты 2, 3, 4.
2. Выберыце страву з прапанаваных карт.
3. Арганізуйце вучэбнае месца да работы (гл. мал. 23).
4. Прыгатуйце страву згодна з выбранай тэхналагічнай картай.
5. Выканайце сервіроўку стала.
6. Падайце прыгатаваную страву.
7. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.

Мал. 23. Арганізацыя вучэбнага месца пры прыгатаванні бутэрбродаў

Тэхналагічная карта 2. **Закрытыя бутэрброды**

Абсталяванне: кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, сподачак, талеркі закусачныя, папяровыя сурвэткі. *Прадукты:* масла, гастранамічныя прадукты на выбар	
Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Зрэзаць з батона (хлеба) скарынкі і разрэзаць слаямі таўшчынёй 5—7 мм. 2. Намазаць маслам адзін бок кожнага слоя. 3. Пакласці на падрыхтаваны хлеб слой якога-небудзь гастранамічнага прадукту і закрыць другім слоем. 4. Разрэзаць палоску на бутэрброды шырынёй 5—6 см. 5. Адпускаць на талерцы, пакрытай сурвэткай	

Тэхналагічная карта 3. **Тосты з яблыкамі**

Абсталяванне: міксер, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, міскі, тарка, сподачак, талеркі закусачныя, папяровыя сурвэткі.
Прадукты (на 5 порцый): $^1/_2$ батона, 3 яблыкі, 1 яйка, 1 ч. лыжка карыцы, 50 г сметанковага масла, $^1/_2$ шклянкі цукру

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Выканаць першасную апрацоўку падрыхтаваных прадуктаў. 2. Ачысціць яблыкі і выдаліць сярэдзіну. 3. Нацерці яблыкі на тарцы. 4. Праверыць якасць яйка. 5. Аддзяліць жаўток яйка ад бялка. 6. Пакласці палову нормы цукру. 7. Дадаць у міску нацёртыя яблыкі і жаўток. 8. Усыпаць карыцу ў атрыманую сумесь. 9. Нарэзаць батон на лустачкі таўшчынёй 8—9 мм. 10. Намазаць маслам лустачкі і пакласці змазаным бокам на бляху. 11. Узбіць бялок у густую пену, пры гэтым паступова дадаючы цукар.	

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
12. Раскласці атрыманую сумесь на лустачкі хлеба. 13. Нанесці пенку на кожную лустачку. 14. Уставіць бляху ў духоўку на 10 мін і выпякаць да падрумяньвання бялка. 15. Выключыць духоўку і асцярожна выняць бляху. 16. Адпускаць на талерцы, пакрытай сурвэткай	

Тэхналагічная карта 4. **Гарачыя бутэрброды з арэхамі**

Абсталяванне: кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, міскі, тарка, сподачак, талеркі закусачныя, папяровыя сурвэткі. *Прадукты (на 5 порцый):* $^1/_2$ батона, 50 г сметанковага масла, 75 г грэцкіх арэхаў, 100 г цвёрдага («Расійскага» ці «Пашахонскага») сыру, 100 г маянэзу	
Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Нарэзаць хлеб на лустачкі таўшчынёй 8—10 мм. 2. Здрабніць грэцкія арэхі. 3. Нацерці сыр на буйной тарцы.	

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
4. Намазаць лустачкі хлеба сметанковым маслам, пасыпаць грэцкімі арэхамі. 5. Зверху на бутэрброды нанесці сетачкай маянэз. 6. Пасыпаць бутэрброды цёртым сырам. 7. Выкласці бутэрброды на сухую бляху. 8. Запякаць у духоўцы 10—15 мін. 9. Адпускаць на талерцы, пакрытай сурвэткай	

§ 6. Гатаванне гарачых напіткаў

«Вада, у цябе няма ні смаку, ні колеру, ні паху. Цябе немагчыма апісаць, ты даеш асалоду і не ведаеш, што ты такое! Нельга сказаць, што ты патрэбна для жыцця: ты — само жыццё. Ты самае вялікае багацце на свеце», — пісаў Антуан дэ Сэнт-Экзюперы. *Вада* — універсальнае рэчыва, без якога немагчымае жыццё. Яна ўваходзіць у склад усіх органаў і тканак цела чалавека (прыкладна напалову). Вада патрэбна для падтрымання абменных працэсаў арганізма, растварэння ў ім пажыўных рэчываў, рэгулявання тэмпературы цела, выдалення з арганізма непатрэбных рэчываў. Таму дастатковае паступленне вады (не менш як два літры за суткі) у арганізм чалавека з'яўляецца адной з асноўных умоў здаровага ладу жыцця. У гэты аб'ём уваходзіць не толькі пітная вада, але і тая, што ўтрымліваецца ў розных прадуктах харчавання.

Вада з'яўляецца асновай для гатавання большасці напіткаў, якія спажываюцца чалавекам. Таму пры іх гатаванні неабходна выконваць асноўнае патрабаванне — ужываць чыстую крынічную, бутэліраваную ці ачышчаную бытавымі фільтрамі ваду.

Па тэмпературы падачы напіткі бываюць халодныя і гарачыя. Да *халодных* напіткаў адносяць: сок, квас, кампот, фруктовы ці малочны кактэйль. Да *гарачых* — чай, каву, какаву. Дзякуючы наяўнасці кафеіну і тонкаму прыемнаму водару гарачыя напіткі аказваюць танізуючае дзеянне. Дадаванне цукру, малака ці вяршкоў робіць іх больш пажыўнымі. Чай, кава, какава-парашок маюць асаблівасць уцягваць староннія пахі, губляючы пры гэтым свой водар. Таму захоўваць іх да заварвання варта ў шчыльна закаркаваных шкляных ці металічных слоіках, асобна ад прадуктаў з вострым пахам. ***Увага!*** ***Тэрміны прыдатнасці і захавання напіткаў прыведзены на ўпакоўцы.***

Мал. 24. Чайны куст

Чай — асвяжальны напітак, які добра наталяе смагу. Яго вырабляюць з маладых парасткаў вечназялёнага чайнага куста (мал. 24). Гэта адзін з найстаражытнейшых напіткаў, якія ўжываюцца чалавекам. Радзіма чаю — Кітай. Старажытныя кітайцы называлі яго «агнём жыцця». Чай утрымлівае больш за 100 розных каштоўных рэчываў, якія аказваюць дадатны ўплыў на арганізм чалавека, узмацняюць яго жыццёвыя функцыі, надаюць адчуванне бадзёрасці. У сусветнай практыцы асартымент чайных вырабаў складае каля 1500 гатункаў. Гэта індыйскі, кітайскі, цэйлонскі, кенійскі чаі і іншыя.

У залежнасці ад зыходнай сыравіны і тэхналогіі перапрацоўкі выпрацоўваюць чаі наступных разнавіднасцей і тыпаў:

- *байхавы* (чорны, зялёны, чырвоны, жоўты, белы);
- *грануляваны* (скручаны ў шарык (гранулу, гарошак) па спецыяльнай тэхналогіі);
- *экстрагаваны* (хуткараствальны);
- *прасаваны* (пліткавы, таблетаваны).

У залежнасці ад спосабу ўпакоўкі чаі могуць быць *рассыпістымі* і *пакетаванымі*.

У продаж паступаюць чаі з *араматызаванымі дабаўкамі* (кветкавымі, фруктовымі і інш.), *фруктовыя* (сумесь з чорнага чаю, садавіны і кветак), *фітачаі* з лекавай травы; *фруктова-травяныя напіткі* з травяных, ягадных і кветкавых настояў.

Пры выбары чаю:

- ацэньваюць яго знешні выгляд;
- вызначаюць групу (буйналіставы, сярэднелістравы, дробналістравы, грануляваны), аднастайнасць афарбоўкі, ступень скручвання чаінак.

Не дапускаецца прысутнасць грубай раслінай сыравіны, чайнага пылу, старонніх прымешак.

Для гатавання чаю падрыхтоўваюць два чайнікі: для кіпячэння вады і для заварвання чаю. Лепшым посудам для заварвання з'яўляецца керамічны, фарфоравы ці фаянсавы. У металічным чай не заварваюць, таму што смак і колер рэзка змяняюцца.

Пры гатаванні чаю выконваюць наступныя правілы:

1) заварваюць чай толькі свежазакіпячонай вадой;

2) абліваюць двойчы заварны чайнік варам, засыпаюць у яго сухі чай (1—2 г на 1 шклянку кіпеню) і заліваюць кіпенем $^2/_3$ аб'ёму чайніка. ***Памятайце!*** *Пры заварванні чаю галоўным з'яўляецца момант кіпення вады «белым*

ключом» — калі тоўшчу воды пачынаюць «прастрэльваць» мноства бурбалачак;

3) накрываюць заварны чайнік накрыўкай і даюць заварцы чаю настаяцца (для чорнага чаю — 4—5 мінут, для зялёнага — 6—10 мінут). Затым яго даліваюць кіпенем амаль да верху. ***Памятайце!*** *Для заварвання чаю лепш выкарыстоўваць вялікі чайнік аб'ёмам каля аднаго літра. Пажадана разліваць напітак па кубках, не разводзячы кіпячонай вадой.*

Правільна завараны чай — прыгожы напітак інтэнсіўнага колеру, яркі і празрысты. Мае адчувальны водар і злёгку даўкі смак, але не горкі.

Для падачы чаю выкарыстоўваюць чайныя кубкі са сподачкамі, тонкія шклянкі з падшклянкамі, піялы. Асобна да чаю падаюць лімон, цукар, варэнне ці мёд у разетках ці вазачках, гарачае малако ці вяршкі ў малочніках ці смятанніках. Можна падаць лёд.

Мал. 25. Кававае дрэва

Кава — моцна танізуючы напітак. Яго атрымліваюць з насення трапічнага вечназялёнага кававага дрэва (мал. 25). Радзіма кавы — паўднёвая горная правінцыя Кафора, што ў Эфіёпіі. Кава ўтрымлівае больш за 300 рэчываў, якія павялічваюць разумовую актыўнасць, здымаюць стомленасць і паляпшаюць абменныя працэсы ў арганізме. Агульнапрызнана, што ўмераная колькасць натуральнай кавы з'яўляецца карыснай для чалавека. Вядома больш за 100 гатункаў і разнавіднасцей кавы. Іх адрозніваюць па водары і смакавых якасцях. Лепшай лічыцца арабская кава.

У продаж кава паступае *ў зернях* (сырая і смажаная), *смажаная молатая без дадаванняў*, *смажаная молатая з*

дадаваннямі цыкорыі і ягад, а таксама *растваральная*. У Беларусі вырабляюць кававыя напіткі, якія не ўтрымліваюць кафеіну. Асноўная сыравіна для іх прыгатавання — жыта і ячмень. У якасці дадаванняў ужываюць канцэнтраваны яблычны сок, цыкорыю, экстракт эхінацэі.

Пры выбары кавы ацэньваюць якасць па:

• знешнім выглядзе (афарбоўцы зярнят, іх відзе і водары);

• ступені памолу (чым танчэйшы памол, тым лепшай будзе якасць напітку).

Пры захоўванні кавы неабходна ўлічваць наступнае: сырыя зярняты могуць захоўвацца працяглы час, аднак смажаныя — не, бо адбываецца вытыханне араматычных рэчываў, губляецца водар, якасць кавы значна пагаршаецца.

Для гатавання молатай кавы выкарыстоўваюць спецыяльны посуд — кафейнікі, электракававаркі, спецыяльную пасудзіну — *турку* (мал. 26). Для размолу зярнят карыстаюцца кавамолкай.

Мал. 26. Турка

Пры гатаванні кавы рэкамендуецца абсмажваць і размолваць зярняты непасрэдна перад ужываннем. Парашок кавы засыпаюць у кафейнік ці турку (1—2 ч. лыжкі на 100 мл вады), заліваюць кіпенем, даводзяць да кіпення і здымаюць з агню. Даюць настаяцца 5 мінут і працэджваюць праз сіта.

Пры гатаванні растваральнай кавы яе кладуць у кубак і затым заліваюць кіпенем. ***Памятайце!*** *У хуткарастваральнай каве кафеіну ўтрымліваецца ў 2 разы больш, чым у натуральнай.* Таму варта строга выконваць норму яе закладкі. Гатовы кававы напітак мае цёмна-карычневы колер, адметны смак і водар.

Для падачы кавы выкарыстоўваюць кававыя кубкі са сподачкамі ёмістасцю 75 ці 100 г. Можна падаць да кавы гарачае малако ці вяршкі. У гэтым выпадку каву падаюць у кафейніку, малако ці вяршкі — ў малочніку ці смятанніку. Стол сервіруюць кубкамі ці шклянкамі. Пры падачы кавы з марожаным («глясэ») выкарыстоўваюць саломінку.

Мал. 27. Дрэва какавы

Какава — каштоўны харчовы прадукт, які выпрацоўваюць з насення (какава-бабоў) трапічнага вечназялёнага дрэва какавы. Гэта дрэва яшчэ называюць шакаладным (мал. 27). Радзіма какавы — Паўднёвая Амерыка. Какава з'яўляецца высокакаларыйным напіткам. У ёй утрымліваецца шмат тлушчаў і рэчываў, якія стымулююць сардэчную дзейнасць. Какаву выкарыстоўваюць для хуткага папаўнення вялікіх энергетычных затрат. З яе гатуюць пажыўны і смачны напітак, карысны для дзяцей. Насенне выкарыстоўваюць для атрымання какава-масла, шакаладу і парашку какавы. У продаж паступае ў грануляваным выглядзе, у выглядзе какава-парашку, какава-канцэнтрату, сумесі какавы са згушчаным малаком. У Беларусі ўсе кандытарскія прадпрыемствы выкарыстоўваюць какаву ў якасці асноўнай сыравіны для вырабу сваёй прадукцыі.

Пры выбары какавы якасць ацэньваюць па:

- знешнім выглядзе (танкамолаты аднастайны парашок ад светла- да цёмна-карычневага колеру, без шараватага адцення);
- *смаку і водары* (прыемны, гаркавы, добра выяўлены, без прысмакаў і пахаў).

Для гатавання какавы какава-парашок змешваюць з цукрам, заліваюць невялікай колькасцю кіпеню і расціра-

юць да аднастайнай масы. Затым у гэтую масу ўліваюць пры бесперапынным памешванні гарачае малако і даводзяць да кіпення. Гатовы напітак мае ўласцівы яму колер і водар.

Падаюць какаву ў гарачым і халодным выглядзе, выкарыстоўваючы кубкі і шклянкі па 200 г. Можна падаваць з узбітымі вяршкамі, марожаным. Стол сервіруюць, як для кавы ці чаю. ***Памятайце!*** *Гарачыя напіткі гатуюць непасрэдна перад ужываннем, бо смакавыя і араматычныя рэчывы вельмі лятучыя. Пры паўторным кіпячэнні яны разбураюцца.*

Гарачыя напіткі падаюць часцей за ўсё на сняданак і падвячорак пры тэмпературы 80—90 °C.

Вада, гарачыя напіткі: чай, кава, какава

1. Для чаго арганізму патрэбна вада? 2. Якія гарачыя напіткі вы ведаеце? 3. Якія ўласцівасці мае чай? кава? какава? 4. Раскажыце, як правільна заварыць чай. 5. Складзіце тэхналагічную карту на гатаванне свайго любімага напітку.

Практычная работа 4.
Гатаванне гарачых напіткаў

1. Вывучыце тэхналагічную карту 5.
2. Выберыце страву з прапанаванай карты.
3. Арганізуйце вучэбнае месца для работы.
4. Згатуйце страву згодна з тэхналагічнай картай.
5. Выканайце сервіроўку стала.
6. Падайце згатаваную страву.
7. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.

Тэхналагічная карта 5. Гатаванне гарачых напіткаў

Чай з лімонам

Абсталяванне: чайнік для кіпячэння вады, чайнік для заварвання, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, разеткі, кубак са сподачкам, чайная лыжка.
Прадукты: чай (1 ч. лыжка на чалавека + 1 ч. лыжка на чайнік), вада, цукар, 1 лімон

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Закіпяціць ваду. Абліць кіпенем чайнік для заварвання. 2. Усыпаць заварку чаю ў чайнік для заварвання і заліць кіпенем на $^1/_3$. Даць настаяцца. 3. Дадаць у кубак цукар з дапамогай шчыпцоў для цукру (па смаку). 4. Абліць кіпенем лімон, нарэзаць яго тонкімі лустачкамі і падаць у разетцы ці на сподачку з відэльцам для лімона	

Кава з малаком

Абсталяванне: чайнік ці кафейнік, коўшык, кававы кубак са сподачкам, чайная лыжка.
Прадукты: 15 г растваральнай кавы, 100 г малака, 150 г вады, цукар

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Закіпяціць ваду. 2. Усыпаць каву ў кубак і заліць кіпенем. 3. Падагрэць малако і дадаць у каву. 4. Дадаць цукар па смаку	

<table>
<tr><td colspan="2">Кава чорная з марожаным («глясэ»)
Абсталяванне: кафейнік, кававы кубак са сподачкам, бакал ці фужэр, саломінка.
Прадукты: 15 г кавы (у парашку), 3 шклянкі вады, цукар, 50 г сметанковага марожанага</td></tr>
<tr><td>Паслядоўнасць прыгатавання</td><td>Выява</td></tr>
<tr><td>1. Каву ўсыпаць у кафейнік і заліць халоднай вадой.
2. Давесці да кіпення, але не кіпяціць!
3. Даць каве настаяцца 5—8 мін. Каву працадзіць.
4. У гатовую каву дадаць цукар па смаку, астудзіць да пакаёвай тэмпературы.
5. У кубак (бакал ці фужэр) пакласці шарык марожанага і наліць каву</td><td> </td></tr>
<tr><td colspan="2">Какава з малаком
Абсталяванне: 2 каструлі, эмаліраваная міска, кубак са сподачкам, сталовая лыжка.
Прадукты: 25—30 г какава-парашку, $^1/_2$ л малака, $^1/_2$ л вады, цукар</td></tr>
<tr><td>Паслядоўнасць прыгатавання</td><td>Выява</td></tr>
<tr><td>1. У каструлю наліць ваду і давесці да кіпення.
2. У эмаліраваную міску насыпаць какава-парашок, дадаць цукар, наліць невялікую колькасць вады і старанна размяшаць.
3. У асобнай каструлі закіпяціць малако.
4. Пры пастаянным памешванні дадаць у малако разведзеную какаву.
5. У кіпячую ваду асцярожна ўліць какаву і давесці да кіпення</td><td> </td></tr>
</table>

БЕЛАРУСКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ

Культура харчавання любога народа мае свае традыцыі, звычаі, абрады і адметныя нацыянальныя асаблівасці. Беларусь — унікальная краіна, і, нягледзячы на кулінарныя падабенствы яе з іншымі краінамі, яна мае сваю нацыянальную і традыцыйную кухню, у якую ўваходзяць стравы, характэрныя толькі для Беларусі.

Кожная вобласць нашай Радзімы славіцца сваімі адметнымі стравамі. Аснову беларускай кухні складаюць наступныя групы страў: мучныя, з гародніны, крупяныя, малочныя, мясныя, стравы з яек. Да асобнай групы належаць напіткі. Значным дадаткам да асноўных прадуктаў харчавання з'яўляюцца прадукты садаводства, збіральніцтва (плады лесу), пчалярства, рыбалоўства, палявання.

Мал. 28. Боршч па-церахоўску

Беларуская народная кухня характарызуецца не толькі вызначаным наборам прадуктаў і страў. Пры іх гатаванні ўлічваюцца іх смакавыя ўласцівасці, а таксама старадаўнія традыцыі (мал. 28).

§ 7. Асаблівасці гатавання традыцыйных беларускіх страў

Калі бегла акінуць гісторыю кулінарыі краіны, можна заўважыць: гатаваць тут умелі і любілі! Мастацтва гатавання ежы развівалася на працягу стагоддзяў, удасканальвалася і перадавалася з пакалення ў пакаленне. Роля гас-

падыні была выключнай. Ёй неабходна было валодаць усімі сакрэтамі кулінарнага майстэрства. Асобае значэнне меў багаты народны вопыт беражлівага і максімальна эканомнага расходавання прадуктаў, іх рацыянальнай апрацоўкі і разумнага выкарыстання некаторых астаткаў.

Адметную асаблівасць беларускай народнай кулінарыі надавалі групы прадуктаў, якія выконвалі вызначаную ролю падчас гатавання традыцыйных беларускіх страў: прываркі, закалоты, валога, закрасы, прысмакі.

Прыварткі — гэта прадукты, якія складалі аснову стравы па колькасці і па сваёй вырашальнай ролі ў ей. Іх ролю галоўным чынам выконвалі розныя віды круп (прасяныя, пярловыя, грэцкія), а таксама некаторыя віды гародніны (капуста, буракі, морква, бручка). Вельмі часта ў беларускай кулінарыі стравы атрымлівалі сваю назву ад назвы прыварка — «капуста», «крупнік», «бручка» і інш.

Закалоты — прадукты, асноўнае прызначэнне якіх — загусціць страву. Іх ролю звычайна выконвалі розныя віды мукі ў залежнасці ад характару стравы ці мясцовага густу або бульба, крухмал. Муку дадавалі толькі да вадкіх страў — супоў, а бульбу — да другіх страў, больш шчыльных і сытных.

Валога — прадукты, якія выкарыстоўвалі для паляпшэння якасці згатаваных страў, іх каларыйнасці і знешняга выгляду. Гэтую ролю выконвалі розныя віды тлушчаў: смятана, топленае сметанковае масла, здор, сланечнікавы ці льняны алей, радзей — малако (свежае і кіслае). Валогу дадавалі ў страву пасля яе гатавання, у большасці выпадкаў непасрэдна падчас прыёму ежы.

Закрасы — прадукты, якія ўпрыгожвалі страву і надавалі ёй асноўны смак і пажыўнасць. Да іх належалі мяса, сала, рыба, грыбы.

Прысмакі — прадукты, якія выкарыстоўвалі як дадатак для паляпшэння смакавых якасцей стравы. Прысмакі рабілі яе больш прывабнай і своеасаблівай. У іх лік уваходзілі такія вострыя прыправы: цыбуля, часнок, кроп, кмен, чорны перац, лаўровы ліст, насенне каляндры.

Гэтыя групы прадуктаў і дагэтуль выкарыстоўваюць для гатавання першых і большасці другіх страў беларускай кухні. Вось як народны паэт Беларусі Якуб Колас у паэме «Новая зямля» апісвае групы прадуктаў, якія выкарыстоўваюць для гатавання сельскай стравы верашчакі:

Стаяў асобна ў місцы скорам
Сяго-таго для верашчакі.
Хоць невялікія прысмакі —
Цыбуля, перчык, ліст бабкоў,
Ды сальца некалькі брускоў,
Мука і квас — і ўся прыправа,
Але ўсё ж снеданне цікава...

Традыцыйна на сняданак пяклі бліны з мукі, смажылі дранікі з бульбы, варылі бульбу, гатавалі стравы з яек, якія елі з хлебам (мал. 29).

Для гатавання мучных страў выкарыстоўвалі розныя віды «чорнай мукі» (жытняй, аўсянай, ячменнай, грэц-

а

б

в

Мал. 29. Стравы беларускай кухні:
а — бліны з мукі; *б* — дранікі; *в* — драчона

кай, гарохавай). Часта змешвалі муку двух відаў: жытнюю і ячменную, аўсяную і грэцкую. «Белую муку» (пшанічную) ужывалі значна радзей: галоўным чынам для гатавання святочных і абрадавых страў. Жытняя мука шырока выкарыстоўвалася для выпечкі хлеба, які быў асноўным прадуктам харчавання. З яго пачынаўся і заканчваўся сняданак, абед і вячэра. Выпяканне хлеба лічылася святым дзействам, якое суправаджалася адпаведнымі абрадамі і засцярогамі. Хлеб шанавалі як знак матэрыяльнага дабрабыту, з дзяцінства выхоўвалі пачуццё ашчаднасці і павагі да яго.

«Другім хлебам» у Беларусі дагэтуль завуць бульбу. Яна складае істотную частку нацыянальнага меню. У беларускай народнай кулінарыі налічваецца звыш 600 найменняў розных страў з бульбы: дранікі, галачкі, блінчыкі, аладкі, макаўкі і інш.

З глыбіні стагоддзяў да нашых дзён дайшлі традыцыйныя гарачыя стравы беларускай кухні, асновай якіх з'яўляюцца падсмажаныя яйкі. Гэта яечня-глазуха, яечня-калатуха, драчона. Іх гатавалі перад цяжкім працоўным днём, бо яны не патрабавалі шмат часу для гатавання.

Беларуская кулінарыя і дагэтуль захоўвае ўстойлівыя нацыянальныя традыцыі. Асноўныя прадукты, што здаўна ўжываліся ў ежу, у большасці сваёй не змяніліся. Змяніліся толькі спосабы гатавання і асабліва — якасны склад асобных страў, але захаваліся традыцыйныя назвы.

Прываркі, закалоты, валога, закрасы, прысмакі

1. Назавіце групы страў, якія складаюць аснову беларускай кухні. 2. Якія віды прадуктаў надавалі адметную асаблівасць беларускай кулінарыі? 3. Што такое валога?

4. Якія віды мукі выкарыстоўвалі для гатавання мучных страў? 5. Складзіце тэхналагічную карту на прыгатаванне любімай стравы беларускай кухні вашай сям'і і прапануйце яе сваім аднакласнікам.

Практычная работа 5.
Гатаванне традыцыйных беларускіх страў

1. Уважліва вывучыце тэхналагічныя карты 6, 7.
2. Выберыце страву з прапанаваных карт.
3. Арганізуйце вучэбнае месца для работы.
4. Згатуйце страву згодна з выбранай тэхналагічнай картай.
5. Выканайце сервіроўку стала.
6. Падайце згатаваную страву.
7. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.

Тэхналагічная карта 6. **Яечня-калатуха**

Абсталяванне: парцыённая патэльня, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, венца або міксер, сіта, сподачак, талеркі закусачная і піражковая.
Прадукты (на 1 порцыю): 2 яйкі, 10 г сметанковага масла, зялёная цыбуля ці зяленіва пятрушкі і кропу, соль па смаку

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Выканаць першасную апрацоўку яек. 2. Вызначыць дабраякаснасць яек.	

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
3. Прасеяць муку праз сіта. 4. Падрыхтаваць $^1/_3$ частку шклянкі малака. 5. Выліць невялікую колькасць малака ў міску. 6. Дадаць муку ў частку малака, старанна перамяшаць. 7. Дадаць яйкі ў атрыманую сумесь. 8. Узбіць венцам ці міксерам атрыманую сумесь. 9. Уліць астатняе малако, пасаліць. 10. Працадзіць гатовую сумесь праз сіта. 11. Распусціць на парцыённай патэльні сметанковае масла. 12. Выліць амлетную масу ў парцыённую патэльню, паставіць у духавую шафу. 13. Запячы да поўнага згусання і з'яўлення на паверхні злёгку падрумяненай скарыначкі. 14. Адпускаць на парцыённай патэльні, якую ставяць на закусачную талерку, папярэдне пакрытую папяровай сурвэткай	

Тэхналагічная карта 7. **Драчона з яблыкамі**

Абсталяванне: чыгунная патэльня, друшляк, кухонныя нажы і дошкі апрацоўчыя з маркіроўкай, венца, тарка, сподачак, талеркі закусачная і піражковая.
Прадукты (на 1 порцыю): 2 яйкі, 25 г малака, 10 г смятаны, 6 г пшанічнай мукі, свежы яблык, 2 ст. лыжкі алею, соль па смаку

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
1. Выканаць першасную апрацоўку падрыхтаваных прадуктаў. 2. Ачысціць яблык і выдаліць сярэдзіну. 3. Нарэзаць яблык саломкай. 4. Прасеяць муку праз сіта. 5. Вызначыць дабраякаснасць яек. 6. Выліць невялікую колькасць малака ў міску. 7. Дадаць муку ў малако, старанна перамяшаць. 8. Дадаць яйкі ў малако. 9. Узбіць венцам ці міксерам атрыманую сумесь. 10. Уліць астатняе малако і дадаць смятану, пасаліць і перамяшаць. 11. Дадаць у атрыманую сумесь нарэзаны яблык.	

Паслядоўнасць прыгатавання	Выява
12. Распусціць на патэльні сметанковае масла. 13. Выліць амлетную масу ў патэльню і паставіць у духавую шафу. 14. Запякаць да з'яўлення падрумяненай скарыначкі. 15. Нарэзаць гатовую драчону на парцыённыя кавалкі і падаць на закусачнай талерцы	

ЗАЗІРНІ Ў СВЕТ ФАНТАЗІІ І ТВОРЧАСЦІ

Гарачыя бутэрброды

Прадукты: 8 лустачак пшанічнага хлеба таўшчынёй 1 см, 4 яйкі, 2 ст. лыжкі сметанковага масла, 3 ст. лыжкі цёртага сыру, соль і перац па смаку

Зрэзаць скарынку з лустачак хлеба. Выразаць з дапамогай нажа ў цэнтры чатырох лустачак круглыя паглыбленні дыяметрам 4 см. Намазаць суцэльныя лустачкі сметанковым маслам. Пакласці на іх хлеб з выразаным кругам, намазаць яго маслам. Разагрэць духоўку да 160 °С. Уліць у кожнае паглыбленне сырое яйка, пасаліць і пасыпаць перцам. Прысыпаць хлеб вакол яйка цёртым сырам. Выкласці падрыхтаваныя лустачкі хлеба на бляху, запякаць 5 мін

Бутэрброды з крэветкамі і памідорам

Прадукты: хлеб пшанічны, аліўкавы алей, крэветкі (пажадана каралеўскія), свежыя памідоры, лімон, зяленіва, соль па смаку

Пачысціць і адварыць крэветкі ў падсоленай вадзе (для надання водару ў ваду дадаюць сок лімона). Нарэзаць хлеб тонкімі лустачкамі пажаданай формы. Абсмажыць лустачкі на сметанковым масле да залацістай скарыначкі. Хлеб можна падсушыць у тостары. Памазаць аліўкавым алеем верх кожнай лустачкі. Нарэзаць памідор кружкамі. Пакласці на кожную лустачку хлеба па адной крэветцы, па кружку памідора, упрыгожыць зяленівам

Грэнкі з сырам

Прадукты: 4 лустачкі пшанічнага хлеба, 80 г мяккага плаўленага сыру, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 2 ч. лыжкі пасечанага зяленіва, папрыка, перац чорны молаты, соль па смаку

Змяшаць сыр з зяленівам, папрыкай, дадаць перац і пасаліць па смаку. Падсмажыць хлеб на масле з двух бакоў. Раскласці на дзве грэнкі сырную масу і накрыць іх астатнімі грэнкамі. Паставіць грэнкі ў мікрахвалевую печ і гатаваць пры поўнай магутнасці 30 с

Суфле з яек

Прадукты: 2 яйкі, 1 шклянка малака, 1 ч. лыжка сметанковага масла, 2 ч. лыжкі ванільных сухароў, 2 ч. лыжкі цукровага сіропу, $^1/_4$ ч. лыжкі солі

Аддзяліць жаўткі ад бялкоў. Змяшаць жаўткі з цукровым сіропам і тоўчанымі сухарамі. Уліць тонкім струменьчыкам у гэтую сумесь крыху гарачага малака, старанна перамяшаць. Паставіць у халадзільнік для ахалоджвання. Узбіць бялкі ў пену і асцярожна змяшаць іх з сумессю. Выкласці прыгатаваную яечную масу ў глыбокую патэльню, змазаную маслам, пасыпаную прасеянымі сухарамі. Запякаць суфле ў духавой шафе, прагрэтай да 180 °C, каля 30 мін. ***Увага!*** *Каб суфле не падгарэла, можна накрыць яго пергаментнай паперай ці фольгай*

Яечны рулет з рысам

Прадукты: 3 яйкі, 2 ст. лыжкі рысу, $^1/_2$ шклянкі малака, 1 ст. лыжка пшанічнай мукі, 1 ст. лыжка сметанковага масла, 1 ч. лыжка солі, цыбуля зялёная па смаку

Прыгатаванне фаршу: адварыць рыс, змяшаць яго з дробна пасечанай зялёнай цыбуляй і здробненым звараным укрутую яйкам. Аддзяліць жаўткі ад бялкоў. Узбіць жаўткі з малаком і мукой. Узбіць бялкі ў пену. Усё старанна перамяшаць. Выліць прыгатаваную масу тонкім слоем на патэльню, змазаную маслам, і запячы ў духоўцы да гатоўнасці. Выкласці на гатовы яечны слой прыгатаваны з рысу фарш і загарнуць у выглядзе рулета. Нарэзаць гатовы рулет на парцыённыя кавалкі

<table>
<tr><td colspan="2">

Фаршыраваныя яйкі

Прадукты: 3 яйкі, 50 г цвёрдага сыру, 1—2 зубкі часнаку, маянэз, лісце зялёнай салаты, радыска (агурок, морква), чорны і чырвоны перац гарошкам, галінкі кропу (пятрушкі), хвосцікі радыскі ці бурака (галінкі зялёніва)

</td></tr>
<tr><td> </td><td>Разрэзаць звараныя ўкрутую яйкі на дзве часткі, жаўток вынуць. Нацерці сыр на дробнай тарцы. Змяшаць яго з жаўткамі і часнаком, выціснутым праз часночніцу. Заправіць фарш маянэзам. Нафаршыраваць яйкі сырнай масай і перавернутай палавінкай выкласці на ліст салаты. Зрабіць два надрэзы для вушак, уставіць у іх тонка нарэзаную радыску (моркву, агурок). Зрабіць вочкі з чорнага перцу, нос — з чырвонага, вусікі — з галінак кропу (пятрушкі), хвосцік — з радыскі ці бурака. Падаваць на лісці салаты</td></tr>
</table>

Частка 2. АПРАЦОЎКА ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

У сваім жыцці чалавек не можа абыходзіцца без адзення. Спачатку яго выраблялі з лісця і кары дрэў, шкур жывёл, пер'я птушак. Цяпер асновай для атрымання адзення з'яўляюцца розныя тэкстыльныя матэрыялы. Да іх належаць *тканіны*.

МАТЭРЫЯЛАЗНАЎСТВА

З даўніх часоў чалавек выкарыстоўвае тканіну. У свеце мноства рэчаў з тканіны. Усе тканіны вельмі розныя: лёгкія і цяжкія, прахалодныя і цёплыя, гладкія і пушыстыя. Калі мы ствараем выраб, то нават не задумваемся, з якой сыравіны вырабляюць тканіну. З чаго яна складаецца? Як яе атрымаць? Перад тым як стварыць любы выраб, трэба правільна падабраць адпаведную тканіну, вызначыць яе ўласцівасці. Таму спачатку трэба пазнаёміцца з асновамі матэрыялазнаўства. *Матэрыялазнаўства* вывучае будову і ўласцівасці матэрыялаў, якія выкарыстоўваюцца для стварэння швейных вырабаў.

§ 8. Тэкстыльныя валокны, пража і тканіна

Калі ўзяць у рукі лупу і ўважліва разгледзець тканіну, можна ўбачыць, як ніткі пераплецены паміж сабой. У некаторых тканін (марлі) гэта бачна і без лупы. Для вырабу

нітак выкарыстоўваюць пражу. Яе атрымліваюць з валокнаў. Яшчэ ў глыбокай старажытнасці чалавек умеў злучаць асобныя тонкія кароткія варсінкі ў доўгія ніткі. Спачатку гэта былі валокны дзікарослых раслін — канапель і крапівы, потым — поўсць жывёл, а затым — валокны культурных раслін — лёну і бавоўны.

Валакно — тонкая няпрадзеная нітка. Яно бывае рознай даўжыні, формы і таўшчыні. Валокны, з якіх вырабляюць пражу, ніткі, тканіны, называюць *тэкстыльнымі* (мал. 30).

Памятаеце, у казцы А. С. Пушкіна: «Три девицы под окном пряли поздно вечерком...» На чым жа яны пралі? На працягу многіх сотняў гадоў людзі выраблялі пражу ўручную: выцягвалі пальцамі з масы валокнаў тонкую стужачку і скручвалі яе. Потым пражу пачалі атрымлі-

Мал. 30. Класіфікацыя тэкстыльных валокнаў

ваць з дапамогай ручных верацён (мал. 31). Гэта праца цяжкая і марудная. Аблегчыць яе дапамагло з'яўленне першай простай машыны-пралкі — калаўроткі (мал. 32).

Пража — нітка, якая складаецца з тэкстыльных валокнаў, злучаных скручваннем. Яе вырабляюць на прадзільнай фабрыцы з вычышчаных і рассартаваных валокнаў. Працэс стварэння пражы (бесперапыннай ніткі) з асобных кароткіх валокнаў называецца *прадзеннем*. Ён ажыццяўляецца на прадзільных машынах. Працуюць на гэтых машынах *прадзільшчыцы*. Яны правяраюць якасць пражы, ліквідуюць яе абрывы, выконваюць работы па доглядзе абсталявання. З пражы вырабляюць тканіны, швейныя ніткі, ніткі для вышывання, вязання на спіцах і кручком.

Працэс атрымання тканіны з пражы называецца *ткацтвам*. Раней ткацтва лічылася выключна жаночым заняткам. Уменне ткаць было абавязковым. Нездарма асноўную частку пасагу дзяўчыны складалі тканыя вырабы: адзенне, пасцельныя рэчы, ручнікі, абрусы. Мастацтва тка-

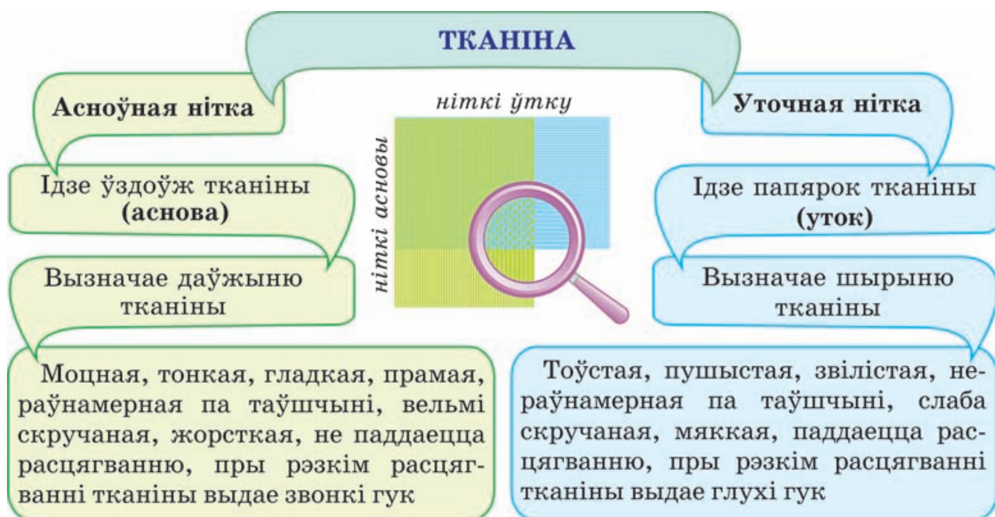
Мал. 31. Верацёны

Мал. 32. Машына-пралка — калаўротка

Мал. 33. Ткацкі станок — кросны

цтва перадавалася ад маці да дачкі. У 14—15 гадоў дзяўчыны ўжо валодалі асноўнымі прыёмамі вырабу тканіны. У хатніх умовах тканіну атрымлівалі на ткацкім станку — кроснах (мал. 33). Зараз тканіны вырабляюць прамысловым спосабам на ткацкіх фабрыках, абсталяваных сучаснымі станкамі. Станкі абслугоўваюць *ткачы*, якія правяраюць якасць нітак, ліквідуюць іх абрывы, кантралююць шчыльнасць тканіны, сочаць за працай механізмаў станка.

Тканіна — гэта тэкстыльны матэрыял, атрыманы на ткацкім станку шляхам перапляцення дзвюх узаемна перпендыкулярных сістэм нітак (мал. 34).



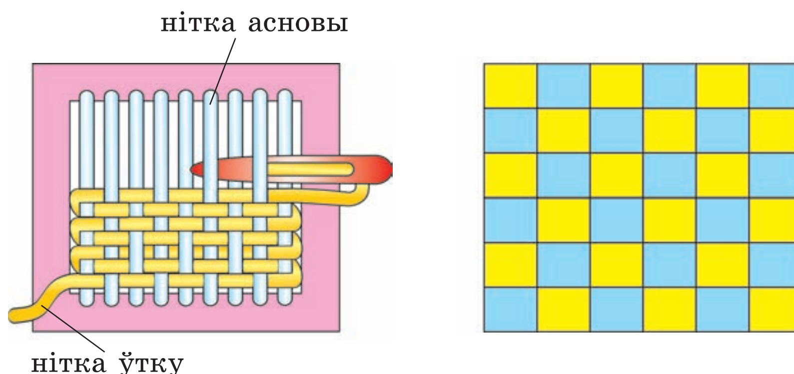
Мал. 34. Будова тканіны

Сістэму нітак, якія ідуць уздоўж тканіны, называюць *асновай*. Сістэму нітак, размешчаных папярок тканіны, — *утком*. Адпаведна ніткі называюць *асноўнымі*, ці асновай, а тыя, што ідуць папярок, — *уточнымі*, ці ўтком.

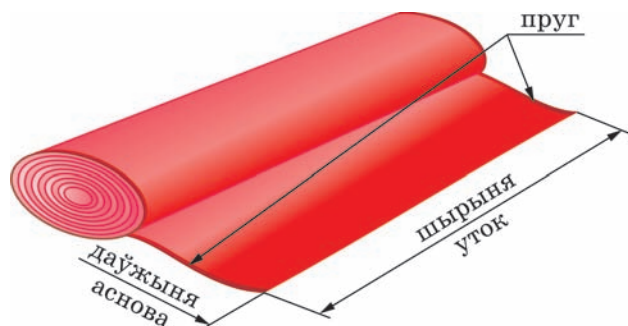
Перапляценне нітак у тканіне з'яўляецца адным з асноўных паказчыкаў будовы тканіны. Ніткі асновы і ўтку паслядоўна перасякаюцца адна з адной у вызначаным парадку. Пры гэтым яны ўтвараюць розныя ткацкія перапляценні.

Ткацкае перапляценне — гэта ўзаемнае перапляценне нітак асновы і ўтку. Існуюць розныя віды перапляценняў. Ад віду перапляцення залежыць знешні выгляд тканіны і яе ўласцівасці. Самае простае і найбольш распаўсюджанае ў ткацкай вытворчасці — *палатнянае перапляценне* (мал. 35). У ім ніткі перасякаюцца праз адну: нітка ўтку праходзіць па чарзе то над ніткай асновы, то пад ёй. Такім чынам, атрымліваецца аднолькавы ткацкі рысунак з абодвух бакоў тканіны.

Уздоўж тканіны, па яе краях, ніткі асновы размешчаны часцей. Яны ўтвараюць больш шчыльнае перапляценне нітак асновы і ўтку. Гэта пруг, дзякуючы якому тканіна не абсыпаецца. *Пруг* — прадольная вузкая паласа па краі



Мал. 35. Палатнянае перапляценне



Мал. 36. Будова тканіны

тканіны, якая ўтвараецца пры ткацтве. Адлегласць ад пруга да пруга называецца *шырынёй тканіны* (мал. 36).

Палатнянае перапляценне выкарыстоўваюць для стварэння баваўняных і льняных тканін. Яно надае тканіне найбольшую трываласць. Як правіла, тканіны палатнянага перапляцення маюць невялікую таўшчыню, гладкую паверхню, на зрэзах мала абсыпаюцца. У нашай рэспубліцы іх вырабляюць на Аршанскім ільнокамбінаце і Баранавіцкім вытворчым баваўняным аб'яднанні.

Валакно, асноўная і ўточная ніткі, палатнянае перапляценне, пруг, шырыня тканіны

1. Якія бываюць тэкстыльныя валокны па сваім паходжанні? 2. Што такое пража? 3. Па якіх прыметах вызначаюць нітку асновы і нітку ўтку ў тканіне? 4. Што называецца ткацкім перапляценнем? 5. Як чаргуюцца ніткі ў палатняным перапляценні? 6. Як вы думаеце, для чаго служыць пруг? 7. Даведайцеся, ці ёсць у вашым горадзе, вобласці, раёне прадзільныя і ткацкія фабрыкі. Ці ёсць сярод вашых родных і знаёмых прадзільшчыца?

Лабараторная работа 2.
Вызначэнне ў тканіне кірунку нітак асновы і ўтку

Абсталяванне: узоры тканін (з пругам, без пруга), іголка, нажніцы, лупа, клей.

Парадак выканання работы

1. Вазьміце ўзор тканіны з пругам і ўспомніце, як накіраваны ніткі асновы і ўтку. Якая з іх ідзе ўздоўж пруга, а якая — папярок?
2. Расцягніце ўзор у кірунку нітак асновы і ўтку. Вызначце ступень расцягвання тканіны: у якім кірунку (падоўжным ці папярочным) тканіна расцягваецца больш, а ў якім — менш?
3. Рэзка расцягніце ўзор тканіны (з гукам). Вызначце, у якім кірунку гук будзе звонкім, а ў якім — глухім.
4. Разгледзьце ўзор тканіны праз лупу і вызначце кірунак нітак асновы і ўтку па іх выглядзе (таўшчыні і гладкасці). Выцягніце па адной нітцы асновы і ўтку і праверце правільнасць вашых назіранняў.
5. Вазьміце ўзор тканіны без пруга і па вывучаных прыметах вызначце кірунак нітак асновы і ўтку.
6. Афарміце выкананую работу ў выглядзе табліцы.

Кірунак нітак у тканіне	Па прузе	Па ступені расцягвання	Па гуку	Па выглядзе нітак	
				таўшчыня	гладкасць
Ніткі асновы					
Ніткі ўтку					

7. Прыклейце вывучаны ўзор тканіны ў сшытак і пакажыце стрэлкамі кірунак нітак асновы і ўтку.

§ 9. Апрацоўка тканіны

Тканіну, якую здымаюць са станкоў, называюць *суравой,* ці суравізнай (мал. 37). Яна мае шурпатую паверхню. Колер тканіны адпавядае колеру валокнаў, з якіх яна выраблена (ільняная — шараватае адценне, баваўняная — жаўтаватае).

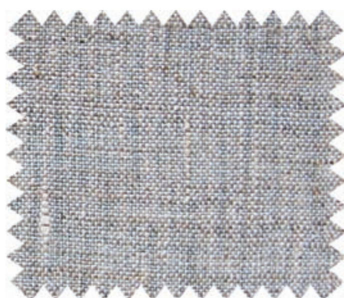
Сураву тканіну апрацоўваюць. *Асноўная мэта апрацоўкі* — паляпшэнне якасці і ўласцівасцей, наданне тканіне таварнага выгляду.

Апрацоўка тканіны складаецца з шэрагу разнастайных працэсаў:

- *папярэдняя апрацоўка* (ачыстка і падрыхтоўка тканіны);
- *адбельванне;*
- *афарбоўванне;*
- *нанясенне малюнка;*
- *заключная апрацоўка.*

Гатовай называюць тканіну, якая прайшла апрацоўку.

У залежнасці ад спосабу апрацоўкі атрымліваюць розныя віды тканін (мал. 38).



а

б

Мал. 37. Суравая тканіна:
а — ільняная; *б* — баваўняная

Мал. 38. Віды тканін па спосабе апрацоўкі

Гатовая тканіна мае два бакі — *добры* і *вываратны* (мал. 39), аднолькавую шырыню па ўсёй даўжыні тканіны. На тканіне не павінна быць браку. Калі на ёй ёсць дэ-

а

б

Мал. 39. Бакі ў набіўной тканіне:
а — добры; *б* — вываратны

Мал. 40. Вызначэнне бакоў у тканіне

фекты (плямы, непрафарбаваныя месцы, дзіркі, пакарочаны пруг і інш.), тады перад пачаткам работы іх пазначаюць кравецкай крэйдай.

Бакі ў тканіне вызначаюць па наступных прыметах: малюнку, бляску, ворсе, прузе, чысціні апрацоўкі (мал. 40).

Апрацоўка тканіны, добры і вываратны бакі тканіны

1. Што такое апрацоўка тканіны? 2. Як вы думаеце, чаму тканіну трэба апрацоўваць? 3. Назавіце віды тканін у залежнасці ад іх апрацоўкі. 4. Чым адрозніваецца суравая тканіна ад адбеленай? 5. Якая тканіна называецца гладкаафарбаванай? 6. З якой мэтай праводзяць апрэціраванне? 7. Па якіх прыметах вызначаюцца бакі ў тканіне?

Лабараторная работа 3.
Вызначэнне добрага і вываратнага бакоў тканіны

Абсталяванне: узоры тканін (3—4), іголка, іголЬніца, нажніцы, клей.

Парадак выканання работы

1. Разгледзьце ўзоры тканін і вызначце іх від па спосабе апрацоўкі (гл. мал. 38).
2. Знайдзіце ў кожным абрэзку тканіны добры і вываратны бакі (гл. мал. 40).
3. Разрэжце ўзор на дзве роўныя часткі.
4. Афарміце выкананую работу ў выглядзе табліцы.

Узор 1.	
Назва тканіны:	
Спосаб апрацоўкі:	
Добры бок	Вываратны бок
Месца для прыклейвання ўзору	Месца для прыклейвання ўзору

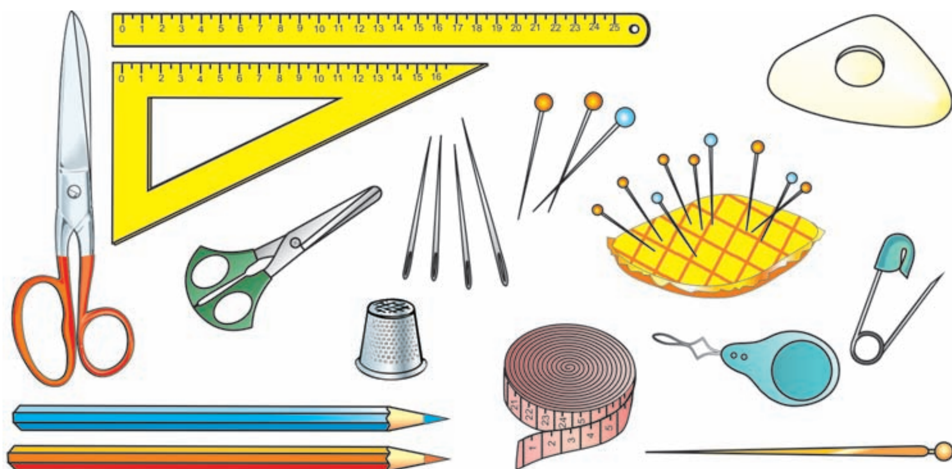
МАШЫНАЗНАЎСТВА

Да вынаходства швейных машын адзенне і іншыя швейныя вырабы стваралі з дапамогай металічнай іголкі. Невыпадкова іголку называлі залатой, бо яна дапамагала майстрыхам рабіць сапраўдныя цуды. На гэта затрачвалася шмат часу. Са з'яўленнем швейнай машыны скараціўся час на стварэнне вырабаў. Хуткае і якаснае іх выкананне шмат у чым будзе залежаць ад таго, наколькі добра вы на-

вучыцеся карыстацца швейнай машынай. Таму веды па асновах машыназнаўства вам проста неабходныя.

Працэс стварэння швейных вырабаў складаецца з розных аперацый, для выканання якіх патрабуюцца пэўныя інструменты і прыстасаванні (мал. 41).

Нажніцы выкарыстоўваюць для раскрою швейнага вырабу, адразання канцоў нітак. Яны маюць 8 нумароў. Падбіраюць нажніцы ў залежнасці ад аперацыі, якую трэба выконваць. *Ручныя іголкі* выкарыстоўваюць для выканання ручных строчак. Прамысловасць выпускае іголкі 12 нумароў: № 1 — самая маленькая, даўжыня 3,5 см, № 12 — самая вялікая, даўжыня 7 см. *Напарстак* выкарыстоўваюць для засцярогі пальца ад уколу пры прасоўванні іголкі ў тканіну. Паверхня яго шурпатая, яна засцерагае іголку ад саслізгвання падчас работы. *Кравецкую крэйду* выкарыстоўваюць для абазначэння на тканіне ліній і знакаў пры раскроі і прымерцы. Каб усе праведзеныя лініі былі тонкімі, краі крэйды варта вастрыць. Часам замест крэйды



Мал. 41. Інструменты і прыстасаванні для работы

можна выкарыстоўваць сухі, добра завостраны кавалачак мыла. *Сантыметровую стужку* выкарыстоўваюць для здымання мерак з фігуры чалавека, вымярэння тканіны, дэталей вырабу. Яе вырабляюць з прагумаванай тканіны, даўжыня стужкі — 150 см. *Алоўкі* выкарыстоўваюць для выканання малюнкаў і пабудовы чарцяжоў. *Ніткі* выкарыстоўваюць пры пашыве вырабаў. Іх падбіраюць у адпаведнасці з тканінай і відам работы. Баваўняныя ніткі адрозніваюць па нумарах: № 10 — самая тоўстая, № 120 — самая тонкая. *Ніткаўцягвальнік* выкарыстоўваюць для ўцягвання ніткі ў вушка іголкі. *Шпількі* выкарыстоўваюць для сколвання дэталей вырабу. *Igольніцу* выкарыстоўваюць для захоўвання іголак і шпілек. *Калочак* служыць для выцягвання фастрыгі і выпроствання вугалкоў вырабаў (гл. мал. 41).

Для выканання розных работ нам спатрэбіцца спецыяльная скрынка для рукадзелля (мал. 42). Яе можна купіць, зрабіць самой ці прыстасаваць для гэтых мэт любую ёмістасць. У ёй будзе зручна захоўваць неабходныя інструменты, матэрыялы і прыстасаванні, бо яны заўсёды будуць знаходзіцца ў вызначаным месцы і не згубяцца.

Мал. 42. Скрынка для рукадзелля

§ 10. Швейная машына, яе прызначэнне і канструкцыя

Швейная машына — гэта тэхнічнае ўстройства для выканання працэсаў злучэння, змацавання ці аздаблення дэталей швейных вырабаў. Сярод велізарнай колькасці машын і механізмаў, зробленых чалавекам, ганаровае месца

а

б

в

Мал. 43. Віды швейных машын:
а — з ручным прыводам; *б* — з нажным прыводам;
в — з электрычным прыводам

належыць швейнай машыне. Першы праект машыны для пашыву адзення прапанаваў у канцы XV стагоддзя Леанарда да Вінчы. Стваральнікі швейных машын з кожнай мадэллю ўскладнялі і ўдасканальвалі яе канструкцыю (гл. форзац 1). Машына станавілася больш хуткай і спецыялізаванай. Спачатку ўсе швейныя машыны выпускалі з ручным прыводам, а затым з'явіліся машыны з нажным і электрычным прыводамі (мал. 43). Апошнія гады сусветныя вытворцы выпускаюць бытавыя швейныя машыны, якія па сваіх характарыстыках усё больш набліжаюцца да прамысловых. Яны вельмі разнастайныя па сваёй канструкцыі і знешнім выглядзе (табл. 6).

Табліца 6

Сучасныя швейныя машыны

Від мышыны, характарыстыка віду	Выява
Электрамеханічная. Мае электрапрывод і ручное кіраванне, можа выконваць 15—20 розных аперацый	

Заканчэнне табл. 6

Від мышыны, характарыстыка віду	Выява
Электронная. Абсталявана такімі ўнікальнымі функцыямі, як швейны дарадца і сенсорная сістэма Exclusive Sensor System. Машына мае мікрапрацэсарнае кіраванне, памяць з магчымасцю захавання сваіх уласных строчак, шырокі выбар швоў і алфавітаў	
З камп'ютарным кіраваннем. У камп'ютар закладзена неабходная праграма, якая кіруе рухам іголкі. Такая швейная машына часта мае вышывальны блок, з дапамогай якога можна ствараць уласныя вышыўкі і ўзоры на тканіне. Сустракаюцца швейныя машыны з магчымасцю загрузкі новых праграм вышыўкі з Інтэрнэту	
Аверлок. Гэта швейная машына, асноўнае прызначэнне якой — абразанне і апрацоўка зрэзаў тканіны пры стварэнні вырабаў з сыпкіх тканін	
Каверлок. Гэта 5-, 4-, 3-, 2-ніткавы аверлок + 3-іголкавая 10-ніткавая машына з плоскім швом, якая выконвае 29 відаў швоў	

Па тэхнічных магчымасцях машыны з'яўляюцца ўніверсальнымі. Сучасныя швейныя машыны — гэта швейныя камп'ютары з электроннай памяццю і вадкакрышталічным дысплеем. У іх аўтаматызавана практычна ўсё — ад запраўкі ніткі да яе абразання па заканчэнні шытва.

Усе сучасныя бытавыя швейныя машыны абсталяваныя электрычным прыводам, які складаецца з дзвюх асноўных частак — педалі і электрарухавіка. Электрарухавік прымацаваны да швейнай машыны. Педаль усталёўваюць на падлогу ў зручным месцы. Электрарухавік уключаюць націскам нагі на педаль. Хуткасць выканання машыннай строчкі залежыць ад сілы націску на педаль: чым мацней націснуць, тым большай будзе хуткасць. Як толькі пачынаюць адпускаць педаль, яна вяртаецца ў зыходнае становішча, хуткасць памяншаецца да поўнага спынення машыны.

Як вы заўважылі, віды бытавых швейных машын разнастайныя. Аднак канструкцыя, наладка і правілы іх эксплуатацыі маюць шмат агульнага. У якасці прыкладу прапанаваныя: швейная машына з электрычным прыводам (мал. 44, ***А***) і швейная машына з ножным прыводам (мал. 44, ***Б***).

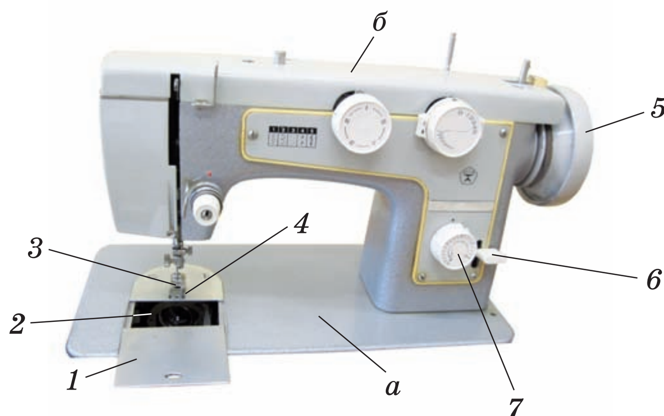
Перад работай на швейнай машыне варта вывучыць яе канструкцыю. Для гэтага неабходна пазнаёміцца з інструкцыяй «Дапаможнік па эксплуатацыі машыны», якая прыкладаецца да кожнай швейнай машыны пры яе продажы.

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні:

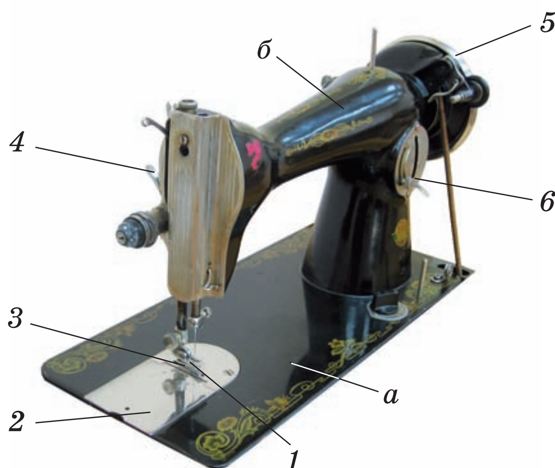
1. Паставіць стул неабходна насупраць іголкі машыны.

2. Сядзець за машынай варта прама, на ўсёй плоскасці стула, злёгку нахіліўшы корпус і галаву ўперад.

3. Размяшчаць кісці рук на платформе машыны, локці — на адным узроўні са сталом.



А



Б

Мал. 44. Канструкцыя бытавой швейнай машыны:
А*. а* — платформа: *1* — засовачная пласціна, *2* — чаўночнае ўстройства, *3* — прыціскная лапка, *4* — рухальнік тканіны; *б* — рукаў: *5* — махавое кола, *6* — рычаг адваротнай падачы, *7* — рэгулятар даўжыні шыўка;
Б*. а* — платформа: *1* — прыціскная лапка, *2* — засовачная пласціна, *3* — рухальнік тканіны; *б* — рукаў: *4* — рычаг пад'ёму лапкі, *5* — махавое кола, *6* — рэгулятар даўжыні шыўка

Мал. 45. Становішча рук падчас работы на швейнай машыне

4. Правільна ставіць рукі: правая рука перад левай, пад рукавом машыны, левая — накіроўвае тканіну (мал. 45).

Правілы бяспечнай работы:

1. Прыбраць з платформы швейнай машыны ўсе пабочныя прадметы.
2. Праверыць перад работай адсутнасць іголак і шпілек у вырабе.
3. Не трымаць ногі на педалі пры запраўцы машыны.
4. Сачыць за становішчам рук, не падводзіць іх блізка да іголкі, якая рухаецца.
5. Не нахіляцца блізка да частак машыны, якія рухаюцца і верцяцца.
6. Не перадаваць інструменты, выраб ці дэталі пры ўключанай машыне.

Швейная машына, рукаў, платформа

1. Назавіце правілы бяспекі пры рабоце на швейнай машыне. 2. Як вы думаеце, для чаго неабходна ведаць санітарна-гігіенічныя патрабаванні? 3. Якія бываюць швейныя машыны? Для чаго яны прызначаны? 4. З якіх асноўных частак складаецца бытавая швейная машына?

Практычная работа 6.
Практыкаванне ў шытве на халастым ходзе

Абсталяванне: швейная машына, абрэзак тканіны, лінейка, кравецкая крэйда.

Мал. 46. Аддзяленне махавога кола ад галоўнага вала

Мал. 47. Пачатак работы на машыне

П р а к т ы к а в а н н е 1

1. Пастаўце машыну на халасты ход. Для гэтага правай рукой павярніце фрыкцыйны вінт да канца на сябе, прытрымліваючы левай рукой махавое кола (мал. 46).

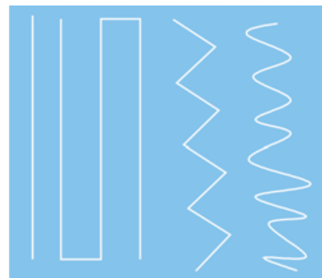
2. Пастаўце ногі на педаль. Правай рукой павярніце махавое кола на сябе (мал. 47). Плаўна націскайце то правай, то левай нагой на педаль нажнога прывода ці адной нагой на педаль электрычнага прывода. ***Памятайце!*** *Махавое кола павінна вярцецца толькі на сябе.*

3. Спыніце работу. Далонню прытрымаеце махавое кола.

П р а к т ы к а в а н н е 2

1. Падрыхтуйце для работы абрэзак тканіны: складзіце яго папалам і адзначце кравецкай крэйдай лініі (прамую, ломаную, хвалістую) (мал. 48).

2. Пастаўце машыну на рабочы ход: павярніце фрыкцыйны вінт ад сябе (да ўпору). Пры гэтым прытрымлівайце махавое кола левай рукой.



Мал. 48. Падрыхтоўка абрэзка тканіны да работы

3. Падніміце іголку ў вертыкальнае становішча: плаўна павярніце махавое кола на сябе.

4. Падніміце прыцісквую лапку і пакладзіце пад яе абрэзак тканіны.

5. Апусціце іголку і пракаліце тканіну ў пачатку вызначанай лініі. ***Памятайце!*** *Махавое кола варта вярцець толькі на сябе.*

6. Апусціце прыцісквую лапку.

7. Выканайце строчку, накіроўваючы тканіну так, каб праколы іголкі праходзілі па вызначанай лініі. ***Увага!*** *Пры пракладванні строчкі па ломанай лініі павароты тканіны рабіце пры апушчанай іголцы і паднятай прыціскной лапцы. Строчкі па хвалістай лініі выконвайце на малой хуткасці вярчэння махавога кола.*

8. У канцы выкананай строчкі спыніце машыну, падніміце іголку і прыцісквую лапку, дастаньце тканіну.

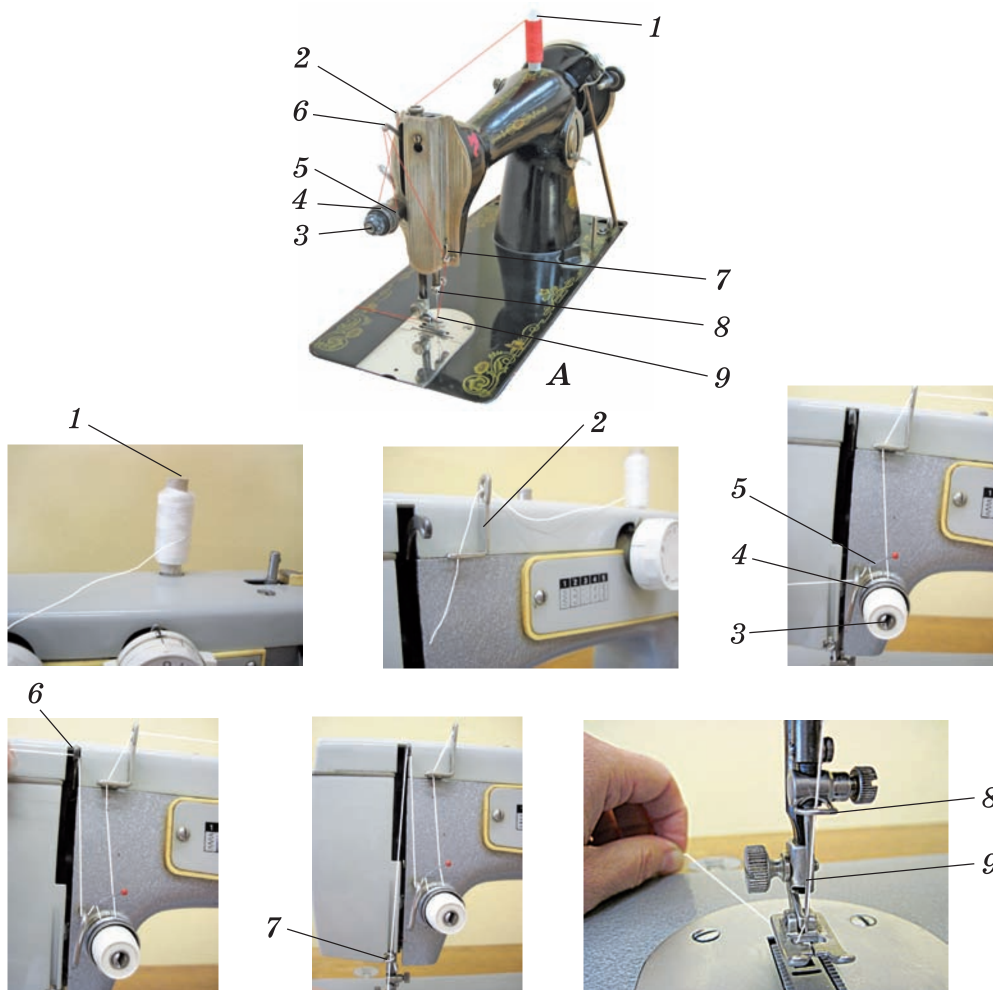
§ 11. Падрыхтоўка швейнай машыны да работы

Для забеспячэння правільнай работы швейнай машыны пры яе падрыхтоўцы неабходна ўлічваць вызначаную паслядоўнасць запраўкі верхняй і ніжняй нітак. Толькі пры гэтай умове можна атрымаць якасную строчку, пазбегнуць паломкі іголкі ці іншых дэталей. Паслядоўнасць запраўкі нітак у машын розных марак аднолькавая. Нязначна адрозніваюцца па канструкцыі толькі некаторыя дэталі, праз якія праходзіць нітка. Таму запраўку швейнай машыны варта выконваць па інструкцыі.

Запраўка верхняй ніткі (мал. 49).

Верхнюю нітку запраўляюць ад катушкі да вушка іголкі ў такой паслядоўнасці:

1. Пастаўце катушку нітак на катушкавы стрыжань. ***Памятайце!*** *Ніткапрыцягвальнік і іголка павінны знаходзіцца ў крайнім верхнім становішчы.*



Мал. 49. Запраўка верхняй ніткі:
А. *1* — катушкавы стрыжань, *2*, *7*, *8* — нітканакіравальнікі, *3* — рэгулятар нацяжэння верхняй ніткі, *4* — шайбы, *5* — спружына, *6* — ніткапрыцягвальнік, *9* — іголка;
Б. *1* — катушкавы стрыжань, *2*, *7*, *8* — нітканакіравальнікі, *3* — рэгулятар нацяжэння верхняй ніткі, *4* — шайбы, *5* — спружына, *6* — ніткапрыцягвальнік, *9* — іголка

2. Прапусціць нітку ў прораз нітканакіравальніка.

3. Завесці нітку паміж шайбамі рэгулятара нацяжэння верхняй ніткі, пацягнуць яе за абодва канцы ўверх, затым увесці ў пятлю спружыны.

4. Накіраваць нітку ўверх у вушка ніткапрыцягвальніка.

5. Завесці нітку за кручок нітканакіравальніка на іголкатрымальніку.

6. Уставіць нітку ў вушка іголкі. Пакінуць свабодны канец ніткі 10—15 см.

Запраўка ніжняй ніткі.

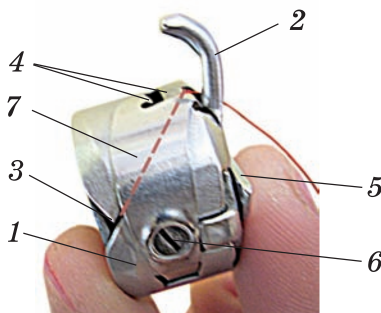
Запраўку праводзяць з дапамогай шпульнага каўпачка і шпулькі, якія ўстаўляюць у чаўночнае ўстройства. Для гэтага неабходна вывучыць канструкцыю шпульнага каўпачка (мал. 50).

Затым неабходна наматаць ніткі на шпульку.

Паслядоўнасць запраўкі ніжняй ніткі такая:

1. Узяць шпульны каўпачок у левую руку так, каб установачны палец у шпульным каўпачку апынуўся зверху (мал. 51, *а*).

2. Узяць шпульку двума пальцамі правай рукі. Свабодны канец ніткі павінен збягаць са шпулькі на 10—15 см.



Мал. 50. Канструкцыя шпульнага каўпачка:
1 — корпус, *2* — установачны палец, *3* — паз (касая прораз), *4* — адросткі, *5* — за́шчапка, *6* — рэгуліровачны вінт, *7* — пласціністая спружына

3. Устаўце шпульку з наматанай ніткай у шпульны каўпачок (мал. 51, *б*).

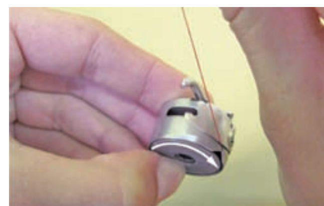
4. Завесці нітку ў паз шпульнага каўпачка (мал. 51, *в*) пад пласціністую спружыну (мал. 51, *г*) і выцягнуць яе ўверх паміж двума адросткамі (мал. 51, *д*). Свабодны канец ніткі павінен звісаць справа ці злева ад устаноўчнага пальца шпульнага каўпачка. ***Памятайце!*** *Шпулька павінна рухацца па гадзіннікавай стрэлцы.*

5. Адкрыць засовачную пласціну.

6. Узяць запраўлены шпульны каўпачок двума пальцамі левай рукі за зашчапку так, каб устаноўчны палец быў зверху (мал. 51, *е*).

а

б

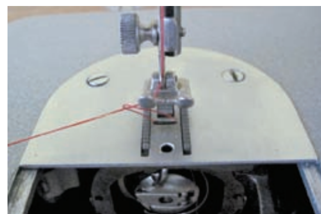

в

г

д

е

ж


з

і

Мал. 51. Запраўка ніжняй ніткі

7. Насунуць каўпачок на стрыжань чаўночнага ўстройства, пры гэтым установачны палец павінен увайсці ў проразь (мал. 51, *ж*). ***Памятайце!*** *Іголка павінна знаходзіцца ў крайнім верхнім становішчы.*

8. Апусціць зашчапку і націснуць на шпульны каўпачок, пакуль ён не зашчоўкнецца. ***Памятайце!*** *Канец ніткі павінен звісаць уніз.*

9. Павярнуць махавое кола на сябе. Апусціць, а потым падняць іголку з запраўленай верхняй ніткай. Пры гэтым іголка павінна захапіць нітку, што выходзіць са шпульнага каўпачка.

10. Пацягнуць верхнюю нітку і выцягнуць ніжнюю праз адтуліну ў іголнай пласціне (мал. 51, *з*).

11. Закрыць засовачную пласціну.

12. Канцы дзвюх нітак заправіць паміж рожкамі лапкі назад пад лапку (мал. 51, *і*).

Пры рабоце на швейнай машыне варта выконваць наступныя правілы.

Перад работай.

1. Паставіць машыну на рабочы ход.
2. Падняць іголку ў верхняе становішча.
3. Вынуць з-пад лапкі абрэзак тканіны.
4. Заправіць ніткі.

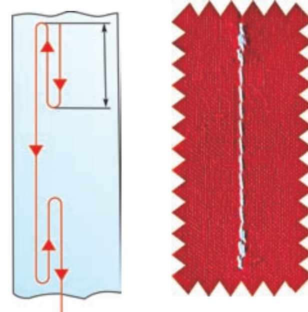
Пачатак работы.

1. Пакласці падрыхтаваную тканіну пад лапку.
2. Пракалоць тканіну іголкай, прытрымліваючы канцы нітак.
3. Апусціць лапку.
4. Прыступіць да работы.

Выкананне работы.

1. Вярцець махавое кола толькі на сябе.
2. Рабіць у пачатку і ў канцы строчкі замацоўку.

3. Накіроўваць рукамі тканіну так, каб намечаная лінія строчкі знаходзілася паміж рожкамі лапкі. ***Памятайце!*** *Цягнуць ці падштурхоўваць тканіну нельга.*

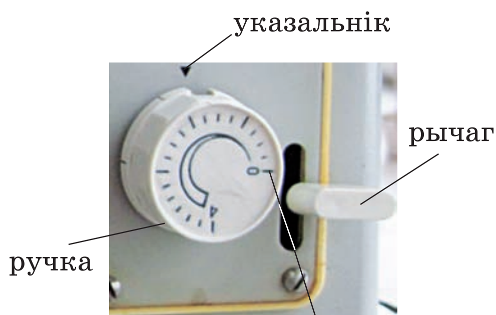


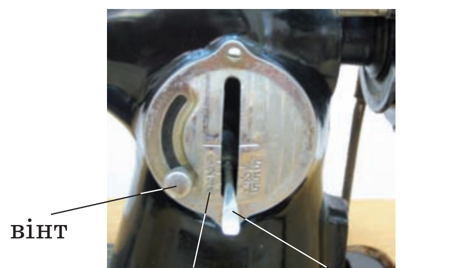
Мал. 52. Машынная замацоўка

Заканчэнне работы.

1. Падняць іголку.
2. Падняць лапку.
3. Адвесці тканіну ад сябе левай рукой.
4. Абрэзаць ніткі, пакідаючы канцы даўжынёй 10—15 см.
5. Падкласці абрэзак тканіны пад лапку.
6. Апусціць лапку.
7. Паставіць машыну на халасты ход.

Пры выкананні машыннай строчкі ў пачатку і ў канцы строчкі робяць машынную замацоўку (мал. 52). *Машынная замацоўка* — гэта адваротны ход машыны. Для атрымання замацоўкі рычаг адваротнай падачы націскаюць да ўпору ўніз і адпускаюць яго пасля выканання замацоўкі (мал. 53, *а*). Пры гэтым у зыходнае становішча рычаг вяр-





Мал. 53. Рэгулятары даўжыні шыўка

таецца аўтаматычна. На некаторых машынах рычаг рэгулятара (мал. 53, *б*) устанаўліваюць на неабходную даўжыню шыўка і выконваюць строчку на 7—10 мм. Затым яго паднімаюць уверх за лінію сярэдзіны шкалы і працягваюць работу. Тканіна пачынае рухацца ў адваротным кірунку. Выканаўшы замацоўку, рычаг апускаюць у зыходнае становішча і працягваюць работу. У канцы строчкі ніткі абразаюць.

Шпульны каўпачок, шпулька, верхняя і ніжняя ніткі

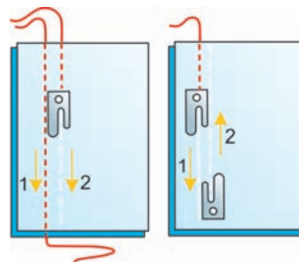
1. Што неабходна зрабіць, каб падрыхтаваць швейную машыну да работы? 2. У якім становішчы павінна знаходзіцца іголка пры запраўцы нітак? 3. Як трэба трымаць шпульны каўпачок пры ўстаноўцы яго ў чаўночнае ўстройства? 4. Як вы лічыце, што неабходна зрабіць, каб правільна ўстанавіць шпульны каўпачок у чаўночнае ўстройства? 5. Як вывесці ніжнюю нітку на паверхню ігольнай пласціны? 6. Як правільна выканаць машынную замацоўку?

Практычная работа 7.
Практыкаванне ў шытве на запраўленай ніткамі машыне

1. Падрыхтуйце да работы вучэбнае месца.
2. Падрыхтуйце для работы абрэзак тканіны: складзіце яго папалам і начарціце кравецкай крэйдай лініі (мал. 54).
3. Вывучыце інструкцыю «Дапаможнік па эксплуатацыі машыны».

Мал. 54. Падрыхтоўка абрэзка тканіны для работы

4. Падрыхтуйце швейную машыну да работы.
5. Выканайце першую машынную строчку на тканіне, складзенай удвая. ***Памятайце!*** *Абедзве ніткі, якія выходзяць з-пад лапкі, прытрымліваюць рукой да той пары, пакуль не будзе выканана некалькі шыўкоў.*
6. Выканайце машынныя строчкі па намечаных лініях (мал. 55). ***Памятайце!*** *У пачатку і ў канцы машыннай строчкі выконваюць замацоўкі.*
7. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.



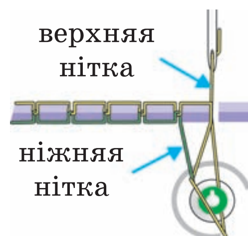
Мал. 55. Выкананне машынных строчак

Праверце сябе! *Строчкі роўныя, супадаюць з намечанымі лініямі. Замацоўкі ў пачатку і ў канцы строчкі выкананы акуратна.*

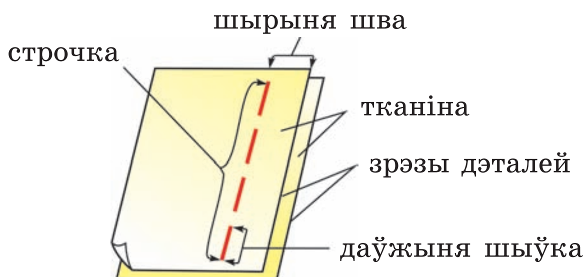
§ 12. Машынныя швы: прызначэнне і прыёмы выканання стачнога шва і шва ўпадгінку

Для апрацоўкі дэталей адзення і іх злучэння выкарыстоўваюць розныя спосабы. Пры нітачным злучэнні дэталей і іх частак карыстаюцца машыннымі ці ручнымі шыўкамі. *Шывок* — паўтаральны элемент нітачнай строчкі паміж праколамі іголкі (мал. 56). Паслядоўны радок шыўкоў утварае *строчку*.

Шво — месца злучэння дзвюх ці некалькіх дэталей машыннай строчкай. Паміж сабой дэталі злучаюць



Мал. 56. Утварэнне машыннага шыўка



Мал. 57. Машыннае шво

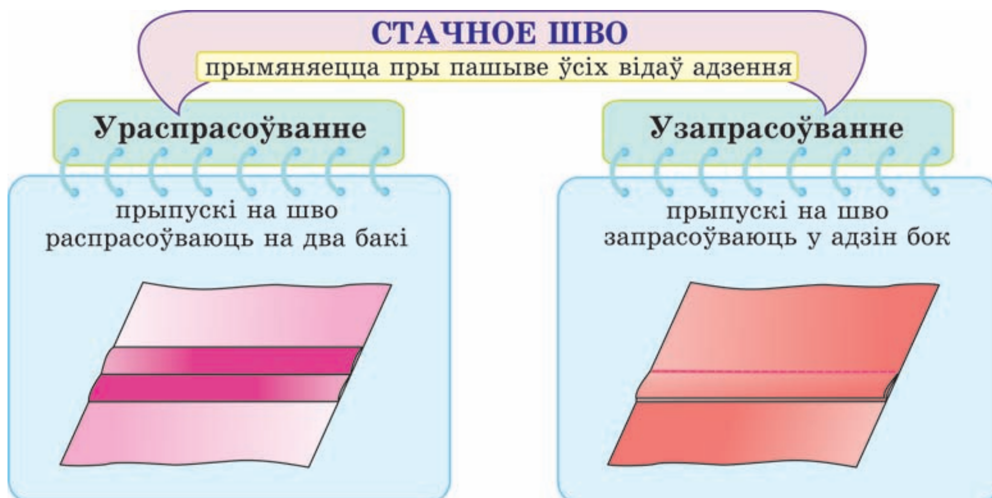
швамі рознай шырыні. *Шырыня шва* — адлегласць ад зрэзаў дэталі да строчкі (мал. 57). *Зрэз* — контур выкраенай дэталі.

Усе машынныя швы класіфікуюцца па сваім прызначэнні (мал. 58).

Мал. 58. Віды машынных швоў

Зучальныя швы характарызуюцца тым, што злучаныя дэталі ляжаць па абодва бакі ад шва. Самае распаўсюджанае і простае са злучальных швоў — *стачное* (мал. 59). Для яго выканання дэталі складваюць добрымі бакамі ўнутр, ураўноўваюць зрэзы і сшываюць на машыне.

Да краявых швоў адносяць *шво ўпадгінку* (мал. 60). Яно выкарыстоўваецца для афармлення краю дэталей шляхам падгінання зрэзаў самой дэталі.



Мал. 59. Стачное шво

Мал. 60. Шво ўпадгінку

Швейныя аперацыі пры стварэнні любога вырабу выконваюць па вызначаных правілах. Яны ўключаюць розныя віды работ: ручныя, машынныя, вільготна-цеплавыя. Для тэхналагічна правільнага іх выканання неабходна ведаць спецыяльную тэрміналогію і выконваць вызначаныя тэхнічныя ўмовы.

Ручныя работы.

1. Праводзіць лініі на тканінах кравецкай крэйдай ці мылам. Таўшчыня ліній не павінна перавышаць 1 мм.

2. Падбіраць кантрасны колер нітак да тканіны для выканання ручных шыўкоў і строчак часовага прызначэння.

3. Браць для работы нітку, даўжыя якой не перавышае 50 см (мал. 61).

Мал. 61. Вымярэнне даўжыні ніткі для работы

4. Адразаць нітку нажніцамі пад вострым вуглом і адрэзаным канцом уцягваць у вушка іголкі (мал. 62). ***Увага!*** *Так нітка не заблытаецца і на ёй не будуць утварацца вузельчыкі.*

5. Выконваць ручныя работы ў адно складанне ніткі.

6. Выбіраць даўжыню ручных шыўкоў у строчцы ў залежнасці ад віду тканіны і прызначэння вырабу.

7. Класці дэталь, якую апрацоўваеце, на стол такім чынам, каб выкананая строчка размяшчалася паралельна краю стала.

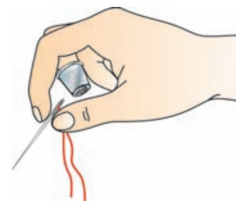
8. Выконваць усе ручныя работы на адлегласці 1 мм ад намечанай крэйдай лініі ў бок зрэзу, каб ручныя строчкі пры далейшай апрацоўцы не супадалі з машыннымі.

9. Замацоўваць канцы строчак часовага прызначэння адным-двума адваротнымі шыўкамі.

10. У канцы работы, пасля сшывання дэталей, разрэзаць строчкі часовага прызначэння праз 10—15 см і выцягнуць ніткі з дапамогай калочка.

Мал. 62. Прыёмы работы з нажніцамі пры адразанні ніткі

Пры выкананні ручных работ іголку трымаюць вялікім і ўказальным пальцамі правай рукі. Вушка іголкі павінна ўпірацца ў напарстак, надзеты на сярэдні палец (мал. 63). Левую руку кладуць на тканіну ў пачатку шва, пры гэтым пальцы павінны прыціскаць тканіну да стала.



Мал. 63. Правільнае становішча іголкі ў руцэ

Машынныя работы.

Пры выкананні машынных работ варта выконваць наступныя патрабаванні:

1. Правяраць перад выкананнем аперацый адсутнасць шпілек у дэталях вырабу.

2. Падбіраць нумар нітак, машынных іголак, частату шыўка ў адпаведнасці з таўшчынёй і відам тканіны, прызначэннем шва.

3. Размяшчаць прыпускі на швы справа ад іголкі, дэталь вырабу — злева.

4. Выконваць машынныя замацоўкі ў пачатку і ў канцы строчкі.

5. Пракладваць машынную строчку дакладна па вызначанай лініі.

6. Выцягваць ніткі ўсіх часовых строчак.

Вільготна-цеплавыя работы.

Перад тым як пачаць вільготна-цеплавую апрацоўку, варта праверыць ступень нагрэву праса на кавалку тканіны, якую трэба прасаваць.

Пры выкананні вільготна-цеплавых работ патрэбны ўчастак дэталі або вырабу размяшчаюць бліжэй да сябе. Прасуюць іх у кірунку падоўжнай ніткі. Пасля выканання кожнай машыннай аперацыі дэталь або выраб увільгатняюць і прасуюць да поўнага высыхання.

Для абазначэння розных аперацый у швейнай прамысловасці існуе спецыяльная тэрміналогія (табл. 7).

Табліца 7

Тэрміналогія работ

Тэрмін	Характар аперацыі	Месца прымянення
Тэрміналогія ручных работ		
Сфастрыгаваць	Злучэнне дзвюх дэталей, прыкладна роўных па велічыні, па вызначаных лініях шыўкамі часовага прызначэння	Сфастрыгаванне частак пояса і г. д.
Зафастрыгаваць	Замацаванне падагнутага краю дэталі шыўкамі часовага прызначэння	Зафастрыгаванне бакавых і ніжняга зрэзаў фартуха
Прыфастрыгаваць	Часовае злучэнне дробнай дэталі з буйной шыўкамі часовага прызначэння	Прыфастрыгаванне тасьмы да вырабу
Нафастрыгаваць	Часовае злучэнне дзвюх дэталей, пры якім адна дэталь накладваецца на другую, шыўкамі часовага прызначэння	Нафастрыгаванне аздобнай тасьмы на фартух
Тэрміналогія машынных работ		
Сшыць	Нітачнае злучэнне дзвюх ці некалькіх роўных ці прыблізна роўных па велічыні дэталей па сумешчаных краях	Сшыванне дэталей вырабу

Заканчэнне табл. 7

Тэрмін	Характар аперацыі	Месца прымянення
Застрачыць	Пракладванне строчкі для замацавання падагнутага краю дэталі ці вырабу	Застрочванне зрэзаў фартуха
Прышыць	Злучэнне дзвюх ці некалькіх розных па велічыні дэталей	Прышыванне тасьмы да вырабу
Настрачыць	Пракладванне строчкі для злучэння дзвюх дэталей. Адна з дэталей накладваецца на другую	Настрочванне аздобнай тасьмы на фартух
Тэрміналогія вільготна-цеплавых работ		
Дэкаціраваць	Вільготна-цеплавая апрацоўка тканіны парай і прасушванне для прадухілення яе далейшай усадкі	Дэкаціраванне тканіны перад раскроем
Распрасаваць	Раскладванне прыпускаў швоў у розныя бакі і замацаванне іх у такім становішчы	Распрасоўванне швоў
Запрасаваць	Укладванне краёў дэталей на адзін бок і замацаванне іх у такім становішчы	Запрасоўванне зрэзаў швоў
Прыпрасаваць	Памяншэнне таўшчыні шва ці краю вырабу	Прыпрасоўванне швоў
Адпрасаваць	Пазбаўленне ад складак на тканіне на асобных дэталях і вырабе ўвогуле	Адпрасоўванне гатовага вырабу

Перш чым стварыць выраб, трэба навучыцца выконваць машынныя швы. У гэтым вам дапамогуць тэхналагічныя карты 8 і 9.

Шывок, строчка, шво, шырыня шва, стачное шво, шво ўзапрасоўванне

1. Што называецца шыўком? строчкай? швом? 2. Як адрозніваюць швы па іх прызначэнні? 3. Як вызначыць шырыню шва? 4. Чым адрозніваюцца стачныя швы ад краявых? 5. Як вы лічыце, у чым адрозненне ў выкананні стачнога шва і шва ўпадгінку? 6. Што азначаюць тэрміны «сфастрыгаваць», «зафастрыгаваць», «сшыць», «застрачыць»? 7. Даведайцеся, ці ёсць сярод вашых родных і знаёмых швачкі-матарысткі. Папрасіце іх расказаць пра сваю работу.

Практычная работа 8.
Выкананне ўзораў машынных швоў

1. Вывучыце тэхналагічныя карты 8, 9.
2. Падрыхтуйце да работы вучэбнае месца.
3. Выканайце ўзоры машынных швоў згодна з тэхналагічнымі картамі.
4. Праверце правільнасць выканання ўзораў машынных швоў.
5. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.

Тэхналагічная карта 8. **Выкананне ўзораў стачных швоў**

Інструменты, матэрыялы і прыстасаванні: абрэзкі баваўнянай тканіны памерам 8 × 10 см, нажніцы, баваўняныя ніткі № 40 (50), шпулька, ручная іголка, шпількі, ігольніца, напарстак, кравецкая крэйда (мыла), лінейка

Паслядоўнасць выканання работы	Графічная выява
1. Падрыхтаваць 4 абрэзкі тканіны памерам 8 × 10 см. 2. Адкласці пры дапамозе лінейкі 1 см ад зрэзу і паставіць кропкі крэйдай ці мылам. 3. Выкарыстоўваючы лінейку, правесці праз кропкі прамую лінію, паралельную зрэзу тканіны.	
4. Скласці і сашпіліць па дзве дэталі добрымі бакамі ўнутр, сумяшчаючы зрэзы.	
5. Сфастрыгаваць і сшыць дэталі. ***Памятайце!*** *Адлегласць паміж строчкамі павінна быць 0,1 см. У пачатку і ў канцы строчкі трэба выканаць замацоўкі.*	
6. Выцянуць ніткі фастрыгавання. 7. Выканаць вільготна-цеплавую апрацоўку; *распрасаваць* шво на адным узоры і *запрасаваць* — на другім	
Праверце сябе! *Шырыня шва раўнамерная па ўсёй даўжыні; строчка роўная; выкананы замацоўкі; вільготна-цеплавая апрацоўка выканана акуратна*	

Тэхналагічная карта 9. **Выкананне ўзораў швоў упадгінку**

Інструменты, матэрыялы і прыстасаванні: абрэзкі баваўнянай тканіны памерам 8 × 10 см, баваўняныя ніткі № 40 (50), шпулька, нажніцы, ручная іголка, шпількі, ігольніца, напарстак, кравецкая крэйда (мыла), лінейка

Паслядоўнасць выканання работы	Графічная выява
Шво ўпадгінку з адкрытым зрэзам 1. Падрыхтаваць 1 дэталь памерам 8 × 10 см. 2. Пакласці тканіну вываратным бокам на стол, добрым — да сябе. 3. Адкласці ад верхняга зрэзу дэталі 1 см і правесці лінію з дапамогай лінейкі. 4. Загарнуць зрэз дэталі на вываратны бок на 1 см па намечанай лініі і зашпіліць. 5. Зафастрыгаваць, шырыня шва — 0,5 см ад згібу. 6. Застрачыць, захоўваючы адлегласць ад фастрыгі — 0,1 см. ***Памятайце!*** *У пачатку і ў канцы строчкі трэба выканаць замацоўкі.* 7. Выцягнуць ніткі фастрыгавання. 8. Прыпрасаваць шво	8 см, 1 см, аснова, 10 см 1 см 0,1 см, 0,5 см
Праверце сябе! *Шырыня шва раўнамерная па ўсёй даўжыні; строчка роўная; выкананы замацоўкі; швы акуратна прыпрасаваныя*	

Паслядоўнасць выканання работы	Графічная выява
Шво ўпадгінку з закрытым зрэзам	
1. Падрыхтаваць 1 дэталь памерам 8 × 10 см (па аснове). 2. Пакласці тканіну вываратным бокам на стол, добрым — да сябе. 3. Адкласці ад верхняга зрэзу 1 см і правесці лінію з дапамогай лінейкі. 4. Адкласці ад крэйдавай лініі 1 см і правесці лінію, паралельную зрэзу.	1 см 1 см 1 см
5. Загарнуць зрэз дэталі на вываратны бок на 1 см і зафастрыгаваць (ці запрасаваць). 6. Загарнуць і зашпіліць яшчэ раз згіб дэталі на 1 см.	1 см
7. Зафастрыгаваць, шырыня шва — 0,3 см ад унутранага згібу. 8. Застрачыць, шырыня шва — 0,1—0,2 см ад унутранага згібу.	0,1-0,2 см 0,3 см
9. Выцягнуць ніткі фастрыгавання. 10. Прыпрасаваць шво	
Праверце сябе! *Шырыня шва раўнамерная па ўсёй даўжыні; строчка роўная; выкананы замацоўкі; швы акуратна прыпрасаваныя*	

КАНСТРУЯВАННЕ І МАДЭЛІРАВАННЕ

Выраб адзення — адно з найстаражытнейшых рамёстваў. Стагоддзямі яно існавала як саматужная вытворчасць. Усе аперацыі выконваў адзін чалавек — *кравец*. Індывідуальны пашыў адзення захаваўся да нашых дзён. У сярэдзіне XIX стагоддзя саматужную вытворчасць змяніла прамысловая. Яна ўзнікла ў Францыі, затым распаўсюдзілася і ў іншых краінах. Са з'яўленнем фабрычнай вытворчасці тканін гэты працэс стаў развівацца яшчэ хутчэй. Пры прамысловай вытворчасці адзення на швейнай фабрыцы спачатку *мастак-мадэльер* малюе эскіз мадэлі на паперы. Затым *канструктар* распрацоўвае *чарцёж*, робіць *выкрайку* і *лякалы*. *Тэхнолаг* складае паслядоўнасць стварэння будучага вырабу ў матэрыяле. У цэху работніцы раскройваюць і прашываюць выраб. Перш чым стварыць выраб, трэба вывучыць некаторыя правілы вымярэння фігуры, пабудовы чарцяжоў выкраек, мадэліравання, раскрою тканіны, а таксама тэхналогію стварэння вырабаў.

Пачнём навучанне з вырабу *фартуха* — аднаго з самых простых відаў адзення. Фартух з'яўляецца часткай касцюма ці яго дадаткам. Ён засцерагае адзенне ад забруджвання пры выкананні хатняй работы. Мадэлі фартухоў вельмі разнастайныя: з грудкай і без яе, з кішэнямі, з рознымі відамі аздабленняў з тасьмы ці карунак, з аплікацыяй, з вышыўкай.

§ 13. Меркі, неабходныя для пабудовы чарцяжа фартуха

Перш чым пашыць адзенне, трэба пабудаваць чарцёж, затым зрабіць выкрайку. Чарцёж будуюць па мерках, знятых з фігуры чалавека. Меркі з'яўляюцца асноўнымі дадзенымі пры пабудове чарцяжа вырабу.

Для зручнасці здымання мерак на фігуры чалавека мысленна праводзяць асноўныя вертыкальныя і гарызантальныя лініі (мал. 64).

Правілы здымання мерак.

1. На тым, з каго здымаюць меркі, павінна быць лёгкае адзенне, якое гладка аблягае фігуру (мал. 65).

2. Той, з каго здымаюць меркі, павінен стаяць прама, без напружання, з апушчанымі рукамі.

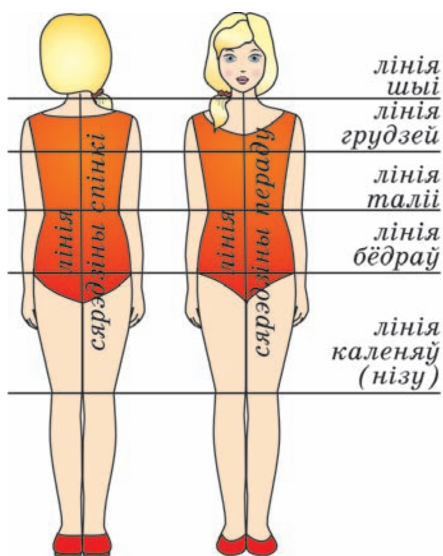
3. На лініі таліі завязваюць вузкую тасьму ці рызінку.

4. Меркі здымаюць па правым баку фігуры.

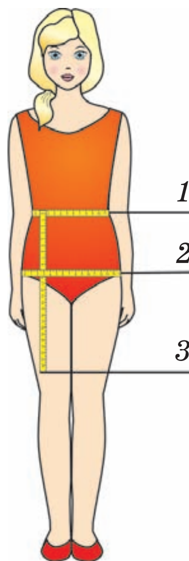
5. Спачатку здымаюць меркі абхватаў, потым — меркі даўжыні вырабу.

6. Меркі даўжыні запісваюць цалкам, а паўабхватаў — у палавінным памеры.

7. Меркі здымаюць сантыметровай стужкай. Стужку не трэба нацягваць або саслабляць.



Мал. 64. Асноўныя лініі фігуры



Мал. 65. Асноўныя меркі: *1* — абхват таліі, *2* — абхват бёдраў, *3* — даўжыня вырабу

Ва ўмоўным кароткім запісе мерак першая вялікая літара абазначае назву вымярэння. Напрыклад: **С** — паўабхват, **Д** — даўжыня. Малыя літары абазначаюць месца вымярэння, напрыклад: $\mathbf{С_т}$ — паўабхват таліі, $\mathbf{Д_в}$ — даўжыня вырабу. Для пабудовы чарцяжа фартуха неабходна зняць наступныя меркі (табл. 8).

Табліца 8

Меркі для пабудовы чарцяжа фартуха

Назва меркі	Абазначэнне меркі	Паслядоўнасць вымярэння	Прызначэнне меркі
Паўабхват таліі	$С_т$	Вымяраюць па самым вузкім месцы фігуры	Для вызначэння даўжыні пояса
Паўабхват бёдраў	$С_б$	Вымяраюць гарызантальна па лініі бёдраў	Для разліку шырыні фартуха
Даўжыня вырабу	$Д_в$	Вымяраюць ад лініі таліі да пажаданай даўжыні	Для вызначэння даўжыні фартуха

Памятайце! *Мерку даўжыні не дзеляць, а велічы́ні паўабхватаў запісваюць у палавінным памеры.*

Фартух, меркі, здыманне мерак, паўабхват таліі, паўабхват бёдраў, даўжыня вырабу

1. Якія ёсць асноўныя лініі фігуры? 2. Якія вы ведаеце правілы здымання мерак? 3. Што абазначаюць малыя і вялікія

літары ва ўмоўным запісе мерак? 4. Якія меркі неабходныя для пабудовы чарцяжа фартуха? 5. Якія меркі запісваюць у палавінным памеры?

Практычная работа 9.
Здыманне мерак

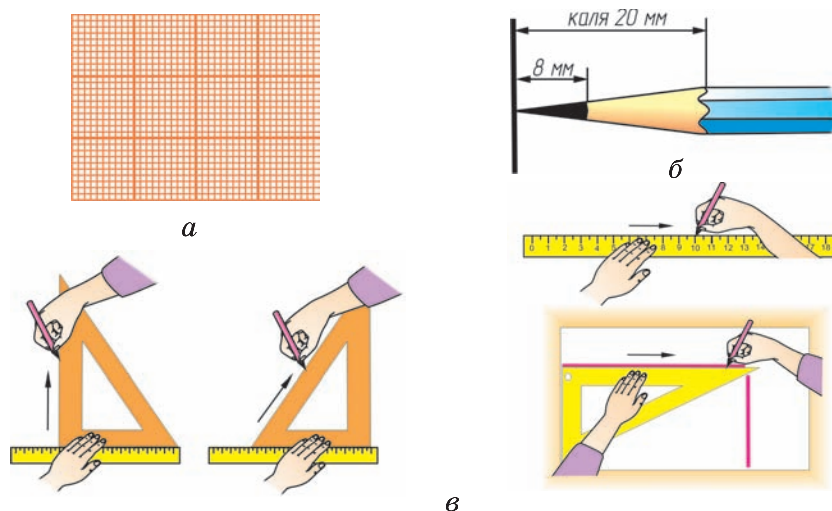
1. Паўтарыце правілы здымання мерак (гл. с. 105).
2. Падзяліцеся на пары.
3. Здыміце меркі адна з адной.
4. Запішыце вынікі вымярэнняў у рабочы сшытак.

§ 14. Пабудова чарцяжа фартуха

Чарцёж — гэта графічная выява будучага вырабу на паперы. Яго можна будаваць спачатку ў паменшаным выглядзе ў рабочым сшытку ці адразу ў натуральную велічыню на міліметровай паперы. *Маштаб* паказвае, у колькі разоў паменшаны сапраўдныя памеры вырабу. Ён абазначаецца вялікай літарай **М**. Калі запісана **М 1 : 1**, то гэта азначае, што чарцёж вырабу выкананы ў натуральную велічыню. Калі запісана **М 1 : 4**, гэта значыць, што ўсе памеры паменшаны ў 4 разы.

Для пабудовы чарцяжа трэба падрыхтаваць: лінейку, вугольнік, гумку, міліметровую паперу, алоўкі наступных марак: **Т** (Н) — цвёрды; **М** (В) — мяккі; **ТМ** (НВ) — сярэдняй цвёрдасці.

Для пабудовы чарцяжа фартуха пажадана выкарыстоўваць міліметровую паперу (мал. 66, *а*) і завостраны аловак (мал. 66, *б*). Лінейку трэба трымаць левай рукой, шчыльна прыціскаючы да паперы. Пры правядзенні ліній аловак злёгку нахіляюць у бок яго руху (мал. 66, *в*).



Мал. 66. Чарцёжныя матэрыялы і інструменты і прыёмы работы з імі

Каб прачытаць чарцёж швейнага вырабу, трэба ўмець распазнаваць асобныя яго дэталі, разумець *лініі чарцяжа* (табл. 9) і *ўмоўныя знакі*.

Табліца 9

Лініі чарцяжа

Назва лініі	Абрыс	Прызначэнне	Таўшчыня лініі
Суцэльная тоўстая асноўная	▬▬▬	Лініі бачнага контуру	Ад 0,5 да 1,4 мм *(s)*
Суцэльная тонкая	———	Размерныя і вынасныя лініі, лініі пабудаванняў	Ад $s/3$ да $s/2$

Умоўныя знакі:
↑ — уверх; ↓ — уніз; ← — улева; → — управа.

Пры афармленні чарцяжа ўсе пункты і адрэзкі абазначаюць літарамі: **Т** — па лініі таліі, **Н** — па лініі нізу.

Левая і правая часткі фігуры чалавека сіметрычныя (аднолькавыя). Значыць, чарцёж любога вырабу будуюць на палавіну шырыні. На чарцяжы пазначаюць вось сіметрыі. Гэта вертыкальная лінія сярэдзіны фартуха — **ТН.**

Разгледзім паслядоўнасць пабудовы чарцяжа фартуха на прыкладзе канкрэтных даных (табл. 10).

Меркі фігуры: $С_{т}$ = 31 см, $С_{б}$ = 43 см; $Д_{в}$ = 45 см.

Табліца 10

Пабудова чарцяжа фартуха

Паслядоўнасць пабудовы	Формула разліку	Разлік, см	Графічная выява
1. Пабудуйце прамы вугал з вяршыняй у пункце **Т**	Т		**Т**
2. Вызначце шырыню фартуха **Т → $Т_{1}$**	$ТТ_{1} = С_{б} : 2 + 10$	21,5 + 10 = 31,5	**Т** **$Т_{1}$**
3. Вызначце даўжыню фартуха **Т ↓ Н**	ТН = $Д_{в}$	45	**Т** **$Т_{1}$** **Н**
4. Пабудуйце прамавугольнік па пунктах **Т → $Т_{1}$, Н → $Н_{1}$** **Т ↓ Н, $Т_{1}$ ↓ $Н_{1}$**	$ТТ_{1} = НН_{1}$ $ТН = Т_{1}Н_{1}$	31,5 45	**Т** **$Т_{1}$** **Н** **$Н_{1}$**
5. Вызначце даўжыню поясатасьмы	$2 \times (С_{т} + 30)$	$2 \times (31 + 30) = 2 \times 61 = 122$	

Чарцёж, маштаб, чарцёжныя інструменты, лініі чарцяжа, умоўныя знакі

1. Што называюць чарцяжом швейнага вырабу? 2. Што паказвае маштаб? 3. Што неабходна падрыхтаваць для пабудовы чарцяжа? 4. Які маштаб выкарыстоўваюць для пабудовы чарцяжа швейнага вырабу ў сшытку? 5. Як вы лічыце, якія ўмовы неабходна выконваць, каб пабудаваць чарцёж вырабу правільна? 6. Растлумачце, ад якой меркі залежыць велічыня адрэзка TT_1.

Практычная работа 10.
Пабудова чарцяжа фартуха ў маштабе 1 : 4

1. Вывучыце па вучэбным дапаможніку паслядоўнасць пабудовы чарцяжа і прыёмы работы з чарцёжнымі інструментамі.
2. Падрыхтуйце рабочы сшытак і чарцёжныя інструменты.
3. Выканайце разлікі і пабудуйце ў сшытку чарцёж фартуха па сваіх мерках у маштабе 1 : 4.
4. Запоўніце табліцу.

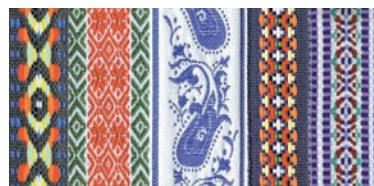
Паслядоўнасць пабудовы	Формула разліку	Разлік, см	
		Маштаб 1 : 1 (на чарцяжы)	Маштаб 1 : 4 (у сшытку)
1.			

§ 15. Паняцце пра мадэліраванне

Мадэліраванне — гэта працэс змянення чарцяжа для атрымання выкрайкі выбранай мадэлі. Выконваючы мадэліраванне, можна змяніць даўжыню, шырыню і форму вырабу. Гэтыя элементы мадэліравання павінны быць адлюстраваныя на асноўным чарцяжы вырабу. Можна выка-

Мал. 67. Віды аздабленняў фартуха

нацць мадэліраванне, выкарыстоўваючы розныя *аздабляльныя матэрыялы:* тасьму, карункі, стужкі, клеявую тэрмааплікацыю (мал. 67). Магілёўскае аб'яднанне «Стужка» прапануе вялікі выбар аздабляльных матэрыялаў для ўпрыгожвання швейных вырабаў (мал. 68).



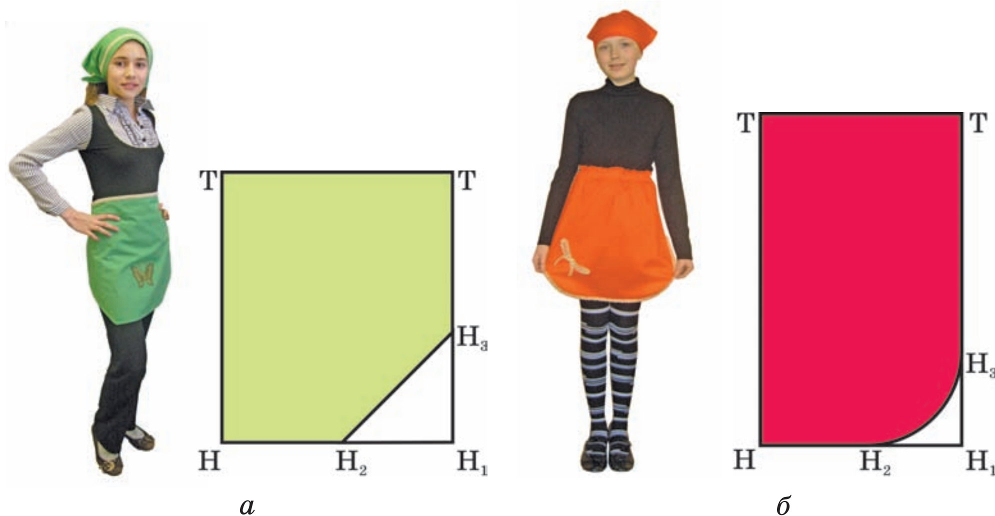
Мал. 68. Аздабляльная тасьма

Для пашыву фартухоў лепш за ўсё падыдуць бавоўняныя ці льняныя тканіны. Яны маюць гладкую паверхню, зрэзы іх слаба абсыпаюцца, што зручна пры апрацоўцы дэталей. Са светлай тканіны лепш вырабляць фартух для гатавання ежы, з больш цёмнай — для ўборкі кватэры. Святочны фартух шыюць з дабраякаснай тканіны, упрыгожваючы яго яркім аздабленнем. Фартухі можна выконваць з тканіны з малюнкам. Лепш, калі малюнак будзе дробным.

Па асноўным чарцяжы можна сшыць фартух толькі самай простай мадэлі. Для больш складаных вырабаў неабходна зрабіць мадэліраванне: вызначаным чынам змяніць форму дэталей, прадумаць аздабленне (мал. 69).

Каб вызначыць колькасць тканіны для пашыву фартуха, трэба да даўжыні вырабу дадаць 10—15 см для апрацоўкі зрэзаў. Напрыклад, даўжыня фартуха па мадэлі — 40 см.

40 см + 10 см (на апрацоўку зрэзаў) = 50 см.



Мал. 69. Мадэліраванне фартуха:
а — у форме трапецыі; *б* — авальнай формы

Абрэзак тканіны, які застаўся, можна выкарыстаць для вырабу хусткі, сервіравальнай сурвэткі ці прыхопкі.

Нельга забываць і пра аздабляльныя матэрыялы. Для гэтага трэба сантыметровай стужкай замераць даўжыні зрэзаў, якія будуць апрацоўвацца тасьмой, скласці іх і вынік павялічыць на 20—30 см. Атрымаем агульную колькасць аздабляльнай тасьмы на выраб. Паколькі пояс для палягчэння апрацоўкі выконваюць з дэкаратыўнай тасьмы шырынёй 1,5—2,0 см, то колькасць яе вызначаюць вымярэннем па фігуры з улікам дадатковых прыпускаў на завязванне.

Мадэляраванне, аздабляльныя матэрыялы

1. Якая паслядоўнасць стварэння швейных вырабаў? 2. Хто стварае новыя мадэлі адзення? 3. Што такое мадэляраванне? 4. Што можна змяніць у выкрайцы фартуха пры мадэляраванні? 5. Як вы думаеце, чаму для пашыву фартуха і хусткі лепш выкарыстоўваць бавоўняныя і льняныя тканіны? 6. Даведайцеся, ці ёсць сярод вашых родных і знаёмых мастакі-мадэльеры, канструктары, тэхнолагі. Папрасіце іх расказаць пра сваю работу.

Практычная работа 11.

Мадэляраванне фартуха. Пабудова чарцяжа вырабу ў натуральную велічыню

1. Распрацуйце мадэль фартуха і намалюйце эскіз у рабочым сшытку.
2. Пабудуйце чарцёж вырабу ў натуральную велічыню на міліметровай паперы.
3. Выканайце мадэляраванне.

Мал. 70. Падрыхтоўка выкрайкі да раскрою

4. Падрыхтуйце выкрайку да раскрою: начарціце асноўныя лініі вырабу; напішыце назву дэталей; укажыце кірунак падоўжнай ніткі і велічыню прыпускаў на швы з улікам выбранай мадэлі (мал. 70).
5. Разлічыце колькасць тканіны для пашыву вырабу.

ПАШЫЎ ВЫРАБУ

Тэхналагічным працэсам стварэння швейных вырабаў называюць шэраг дзеянняў, у выніку якіх тэкстыльны матэрыял пераўтвараецца ў гатовы выраб з дапамогай швейнага абсталявання, ручных інструментаў і прыстасаванняў. Выкананне тэхналагічнага працэсу немагчымае без авалодання бяспечнымі прыёмамі работы з інструментамі і прыстасаваннямі. Тут таксама неабходныя веды па арганізацыі вучэбнага месца для работы (мал. 71).

а

б

в

Мал. 71. Вучэбнае месца:
а — для ручных работ; *б* — для машынных работ; *в* — для прасавальных работ

§ 16. Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу

Працэс стварэння швейнага вырабу праходзіць у вызначанай паслядоўнасці: падрыхтоўка тканіны да раскрою, раскладка выкрайкі на тканіне, раскрой вырабу, падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі, пашыў вырабу.

Падрыхтоўка тканіны да раскрою.

1. Праверыць якасць тканіны: вызначыць наяўнасць дэфектаў — плям, разрываў, недахопаў фарбавання. Пры іх выяўленні памеціць месцы дэфектаў крэйдай на вываратным баку тканіны ці каляровымі ніткамі.

2. Вызначыць добры і вываратны бакі тканіны; шырыню і даўжыню тканіны, кірунак ніткі асновы; характар малюнка: *аднабаковы* — малюнак накіраваны ў адзін бок; *рознабаковы* — малюнак накіраваны ў розныя бакі (мал. 72).

а

б

Мал. 72. Характар малюнка тканіны:
а — аднабаковы;
б — рознабаковы

3. Выканаць *декаціраванне* — вільготна-цеплавую апрацоўку тканіны для прадухілення далейшай усадкі.

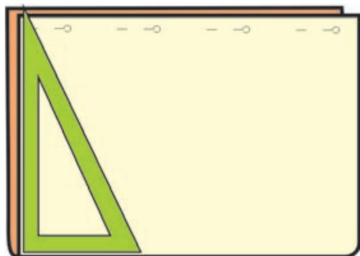
Раскладка выкрайкі на тканіне.

1. Разлажыць тканіну з улікам характару малюнка, згібам да сябе.

2. Зложыць тканіну ўдвая па падоўжнай нітцы добрым бокам унутр (у згіб ці ў разварот). *У згіб* — тканіну складваюць удвая па даўжыні. *У разварот* — тканіну насцілаюць ва ўсю шырыню.

3. Выраўняць пругі і сашпіліць іх.

4. Выраўняць папярочны зрэз тканіны (мал. 73).



Мал. 73. Раскрой швейнага вырабу

5. Разлажыць выкрайкі на тканіне, сумясціўшы цэнтр выкраек з падоўжным згібам тканіны. Эканомце тканіну!

6. Прышпіліць выкрайкі да тканіны з дапамогай шпілек.

7. Размеціць на тканіне прыпускі на апрацоўку, пазначаныя на выкрайцы. *Прыпуск* — гэта адлегласць ад лініі асноўнага контуру дэталі да зрэзу тканіны.

Праверце сябе! *Кірунак падоўжнай ніткі ўлічаны; кірунак малюнка тканіны захаваны; прыпускі на швы адпавядаюць пазначаным прыпускам на дэталях выкраек.*

Прыёмы работы з нажніцамі.

Пры раскроі фартуха трэба выконваць *прыёмы работы з нажніцамі*:

1) трымаць нажніцы за кольцы правай рукой так, каб проразь вінта

Мал. 74. Прыёмы работы з нажніцамі пры раскроі

была накіравана на сябе, а вузкае лязо нажніц знаходзілася пад тканінай;

2) рэзаць у кірунку ад сябе прама ці ўлева;

3) не перасоўваць тканіну падчас работы, прытрымліваць яе левай рукой (мал. 74);

4) рэзаць сярэдняй часткай лёзаў, не злучаючы іх да канца.

Раскрой вырабу.

1. Раскроіць фартух па лініях прыпускаў.
2. Адшпіліць дэталі выкрайкі.
3. Сашпіліць дэталі крою шпількамі.
4. Злажыць дэталі крою.

Праверце сябе! *Захавана раўнамернасць шырыні прыпускаў на швы па ўсёй даўжыні зрэзу; дэталі выразаны дакладна па лініях прыпускаў; зрэзы роўныя, без надрэзаў.*

Раскрой; складванне тканіны ў згіб, у разварот; прыпуск

1. Як вызначыць добры бок тканіны? 2. Якія інструменты і прыстасаванні выкарыстоўваюць пры раскроі тканіны? 3. Якая паслядоўнасць стварэння швейнага вырабу? 4. Што неабходна выконваць пры раскроі? 5. Чаму перад раскроем трэба праверыць якасць тканіны? 6. Як вы лічыце, для чаго перад раскроем вызначаюць бакі ў тканіне і кірунак падоўжнай ніткі?

Практычная работа 12.
Падрыхтоўка тканіны і раскрой вырабу

1. Падрыхтуйце вучэбнае месца да работы.
2. Праверце тканіну на наяўнасць дэфектаў.

3. Вызначце добры бок і кірунак малюнка тканіны.
4. Разлажыце тканіну і выраўняйце папярочны зрэз.
5. Раскройце выраб у адпаведнай паслядоўнасці.
6. Праверце якасць выкананай работы.
7. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.

§ 17. Апрацоўка вырабу

Апрацоўка фартуха шмат у чым залежыць ад віду тканіны і выкарыстаных аздабляльных матэрыялаў. Фартухі прапанаваных мадэлей выкананы з гладкаафарбаванай баваўнянай тканіны прамавугольнай формы (мал. 75). Пашыў гэтых вырабаў выконваюць у наступнай паслядоўнасці.

Мал. 75. Фартухі прапанаваных мадэлей

1. *Падрыхтаваць дэталі крою да апрацоўкі.* Перанесці контурныя і кантрольныя лініі з аднаго бока дэталі на другі. Для гэтага можна выкарыстоўваць розныя спосабы: а) з дапамогай шпілек; б) пракладваннем капіравальных шыўкоў.

2. *Апрацаваць бакавыя і ніжні зрэзы фартуха.* Для гэтага выкарыстоўваюць шво ўпадгінку з адкрытым ці закрытым зрэзам. Калі пры гэтым прымяняюць дэкаратыўную строчку, то яе выконваюць ніткамі кантраснага колеру. Яна лепш глядзіцца на гладкаафарбаванай тканіне.

3. *Апрацаваць верхні зрэз фартуха.*

4. *Падрыхтаваць пояс-тасьму.* Для вырабу пояса можна выкарыстаць дэкаратыўную стужку, тасьму або выканаць шнур з нітак (мал. 76). Калі пояс выконваюць з аздабляльнай стужкі ці тасьмы, то прыпуск па верхнім зрэзе фартуха загортваюць на добры бок і прышываюць да яго пояс-тасьму. Пры выкананні шнура з нітак пражу трэба браць у 2 разы даўжэйшую за патрэбны памер гатовага шнура.

Мал. 76. Віды паясоў: *а* — дэкаратыўная стужка; *б* — віты з нітак

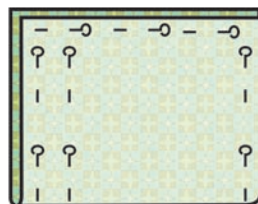
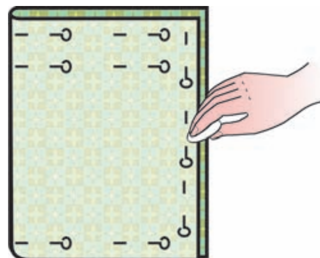
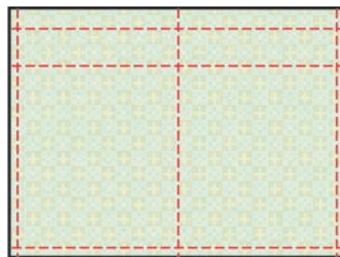
Апрацоўка вырабу

1. Успомніце, у якой паслядоўнасці выконваюць шво ўпадгінку з закрытым зрэзам. 2. Які від шва можна выкарыстоўваць для апрацоўкі верхняга зрэзу фартуха? 3. Пералічыце правілы бяспечнай работы пры выкананні ручных і машынных работ.

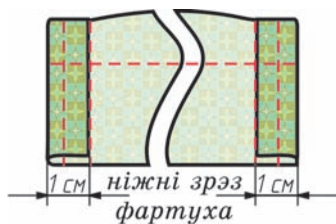
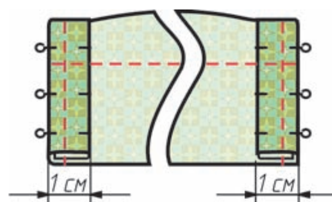
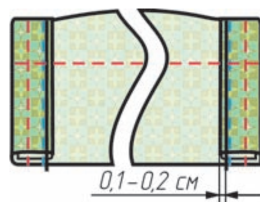
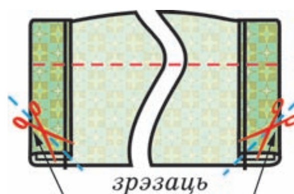
Практычная работа 13.
Пашыў вырабу

1. Вывучыце тэхналагічныя карты 10, 11, 12. Падбярыце спосабы апрацоўкі.
2. Падрыхтуйце вучэбнае месца да работы.
3. Апрацуйце выраб у тэхналагічнай паслядоўнасці.
4. Праверце якасць выкананай работы.
5. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.

Тэхналагічная карта 10. Падрыхтоўка дэталей крою да апрацоўкі

Інструменты, матэрыялы і прыстасаванні: ніжняя дэталь фартуха, баваўняныя ніткі № 40 (50), нажніцы, ручная іголка, шпількі, igольніца, напарстак, кравецкая крэйда, лінейка	
Паслядоўнасць выканання работы	Графічная выява
Перанясенне лініі асноўнага контуру на сіметрычную дэталь ніжняй часткі фартуха 1. Сашпіліць дэталі крою па лініі асноўнага контуру шпількамі.	
2. На вываратным баку паміж шпількамі начарціць лініі асноўнага контуру дэталі. 3. Выцягнуць шпількі.	
4. Разгарнуць дэталі крою і намеціць пракладачнай строчкай лінію сярэдзіны ніжняй часткі фартуха. 5. Выканаць пракладачнай строчкай кантрольныя лініі па асноўным контуры вырабу	
Праверце сябе! *Строчкі роўныя; лінія сярэдзіны пракладзена дакладна; работа выканана акуратна*	

Тэхналагічная карта 11. Апрацоўка бакавых і ніжняга зрэзаў фартуха

<table>
<tr><td colspan="2">Інструменты, матэрыялы і прыстасаванні: ніжняя дэталь фартуха, баваўняныя ніткі № 40 (50), нажніцы, ручная іголка, шпількі, ігольніца, напарстак, лінейка</td></tr>
<tr><td>Паслядоўнасць выканання работы</td><td>Графічная выява</td></tr>
<tr><td>1. Загарнуць бакавыя зрэзы фартуха на вываратны бок на 1 см да контурнай лініі і зафастрыгаваць.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>2. Загарнуць бакавыя згібы яшчэ раз па контурнай лініі і зашпіліць.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>3. Зафастрыгаваць і застрачыць бакавыя краі фартуха, шырыня шва — 0,1—0,2 см ад унутранага згібу.
4. Выцягнуць ніткі фастрыгавання.
5. Прыпрасаваць швы.</td><td>
</td></tr>
<tr><td>6. Зрэзаць выступаючыя прыпускі на швы на ражках.</td><td>
</td></tr>
</table>

Паслядоўнасць выканання работы	Графічная выява
7. Загарнуць ніжні зрэз на вываратны бок на 1 см да контурнай лініі і зафастрыгаваць. 8. Загарнуць яшчэ раз ніжні згіб па контурнай лініі і зашпіліць. 9. Зафастрыгаваць і застрачыць ніжні край на 0,1—0,2 см ад унутранага згібу. 10. Выцягнуць ніткі фастрыгавання. 11. Прыпрасаваць швы	
Праверце сябе! *Шырыня шва аднолькавая па ўсёй даўжыні; машынныя строчкі роўныя, канцы строчак замацаваныя, вільготна-цеплавая апрацоўка выканана якасна*	

Тэхналагічная карта 12. **Апрацоўка верхняга зрэзу фартуха**

Інструменты, матэрыялы і прыстасаванні: ніжняя дэталь фартуха, бавоўняныя ніткі № 40 (50), нажніцы, ручная іголка, шпількі, ігольніца, напарстак, лінейка, дэкаратыўная стужка	
Паслядоўнасць выканання работы	Графічная выява
В а р ы я н т 1 1. Загарнуць верхні зрэз фартуха на вываратны бок на 0,8 см і зафастрыгаваць.	

Паслядоўнасць выканання работы	Графічная выява
2. Загарнуць яшчэ раз верхні згіб на 3—4 см па контурнай лініі і зашпіліць. 3. Зафастрыгаваць і застрачыць верхні край, шырыня шва — 0,1—0,2 см ад унутранага згібу.	
4. Намеціць крэйдай месца знаходжання машыннай строчкі — 1 см ад верхняга краю фартуха з добрага боку. 5. Выканаць машынную строчку па намечанай лініі.	
6. Выцягнуць ніткі фастрыгавання. 7. Пры дапамозе англійскай шпількі ўсунуць пояс-тасьму ў атрыманую куліску. 8. Прымацаваць пояс машыннай строчкай да фартуха па лініі сярэдзіны. 9. Адпрасаваць фартух	

Праверце сябе! *Шырыня шва аднолькавая па ўсёй даўжыні; машынныя строчкі роўныя, канцы строчак замацаваныя, вільготна-цеплавая апрацоўка выканана якасна*

Паслядоўнасць выканання работы	Графічная выява
Варыянт 2 1. Загарнуць верхні зрэз фартуха на добры бок на 1 см і зафастрыгаваць. 2. Прыфастрыгаваць і прышыць дэкаратыўную стужку дзвюма машыннымі строчкамі на адлегласці 0,2 см ад верхняга і ніжняга краёў стужкі. 3. Выцягнуць ніткі фастрыгавання. 4. Адпрасаваць фартух	1 см 0,1–0,2 см 0,1–0,2 см
Праверце сябе! *Шырыня шва аднолькавая па ўсёй даўжыні; машынныя строчкі роўныя; канцы строчак замацаваныя; вільготна-цеплавая апрацоўка выканана якасна*	

§ 18. Вільготна-цеплавая і канчатковая апрацоўка вырабу

Мал. 77. Тэрмааплікацыя

Якасць гатовага вырабу залежыць ад правільнага выканання тэхналагічнай паслядоўнасці аперацый, прытрымлівання пры гэтым усіх патрабаванняў, а таксама ад граматнага правядзення канчатковай апрацоўкі ўсяго вырабу.

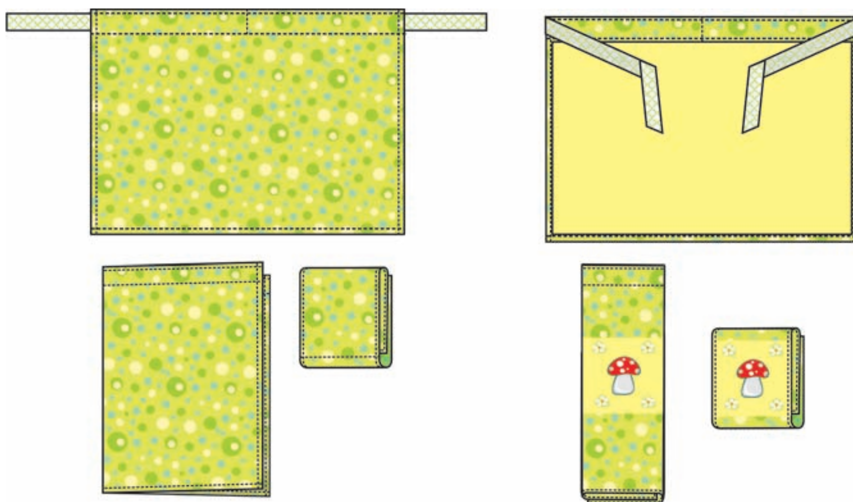
Канчатковая апрацоўка вырабу ўключае: прыклейванне тэрмааплікацыі (мал. 77), чыстку вырабу, вільготна-цеплавую апрацоўку, праверку якасці вырабу, складванне вырабу.

Пры наклейванні аплікацыі робяць так: прыкладваюць аплікацыю да вырабу; накрываюць яе вільготнай тканінай для прасавання (прапрасавальнікам); выстаўляюць рэгулятар нагрэву праса на «бавоўну»; прыціскаюць прасам месца аплікацыі на 7—10 секунд (не трэба рухаць прас «наперад-назад»); пераварочваюць выраб і прыціскаюць прасам з адваротнага боку яшчэ на 2—3 секунды.

Пры чыстцы вырабу выцягваюць усе пакінутыя канцы нітак ручных строчак часовага прызначэння і падразаюць канцы нітак машынных строчак.

Вільготна-цеплавая апрацоўка з'яўляецца састаўной часткай апрацоўкі любога швейнага вырабу. Ад яе якасці залежыць знешні выгляд вырабу. З яе дапамогай дэталям адзення надаюць неабходную форму, распрасоўваюць і запрасоўваюць швы, прыпрасоўваюць краі апрацаваных дэталей, пазбаўляюцца ад зморшчын.

Складванне вырабу таксама праводзяць у пэўнай паслядоўнасці (мал. 78).



Мал. 78. Складванне вырабу

Патрабаванні да гатовага вырабу.

1. Знешні выгляд вырабу павінен адпавядаць мадэлі.
2. Машынныя строчкі павінны быць роўнымі і праходзіць на вызначанай адлегласці ад зрэзу ці згібу тканіны ў адпаведнасці з мадэллю ці тэхнічнымі ўмовамі.
3. Не павінна быць парушэння ці скрыўлення форм дэталей.
4. Пасля выканання вільготна-цеплавой апрацоўкі не павінна быць зморшчын ці складак.

Канчатковая апрацоўка, чыстка вырабу, вільготна-цеплавая апрацоўка, складванне вырабу

1. У якой паслядоўнасці выконваюць канчатковую апрацоўку гатовага вырабу? 2. Як вы лічыце, для чаго варта выконваць канчатковую апрацоўку вырабу? 3. Як праводзяць чыстку вырабу? 4. Успомніце, для чаго патрэбна канчатковая вільготна-цеплавая апрацоўка. 5. Як праверыць якасць вырабу? 6. Прадумайце і правядзіце рэкламу свайго вырабу.

Практычная работа 14.
Канчатковая апрацоўка вырабу

1. Падрыхтуйце вучэбнае месца да работы.
2. Прыклейце тэрмааплікацыю.
3. Правядзіце чыстку вырабу.
4. Выканайце вільготна-цеплавую апрацоўку вырабу.
5. Праверце якасць гатовага вырабу.
6. Складзіце фартух.
7. Акуратна пакладзіце выраб у поліэтыленавы пакет і здайце на праверку.

ЭСТЭТЫКА АДЗЕННЯ

Адзенне з’явілася ў жыцці чалавека даўно. Ішоў час, змянялася мода. З’яўляліся новыя тканіны і віды вырабаў. Змяняліся і патрабаванні да адзення. Паназіраем, як змянілася сучасная адзенне ў параўнанні з традыцыйным беларускім касцюмам.

§ 19. Асаблівасці беларускага касцюма. Класіфікацыя сучаснага адзення

У гісторыі развіцця нацыянальнага адзення беларусаў асобае месца належыць XIX стагоддзю. У гэты час выявіліся характэрныя асаблівасці і структура беларускага касцюма.

Кашуля была адным з асноўных кампанентаў касцюма. Яе крой уяўляў сабой прамавугольны кавалак тканіны, складзены ўдвая па нітцы ўтку. У месцы перагібу рабілі выраз для гарлавіны. У канцы XIX — пачатку XX стагоддзя асноўным спосабам упрыгожвання кашулі становіцца вышыўка. Часам вышыўку замянялі нашыўкамі з тасьмы, стужак, палос тканіны. Безрукаўнае адзенне *(кабáт, гарсет)* часта выкарыстоўвалася як дадатак да святочнага строя. Гэтае адзенне шылі з фабрычных пакупных тканін.

Мал. 79. Беларускі нацыянальны касцюм

Фартух (хвартух) — абавязковая частка жаночага касцюма. Яго шылі з 2—3 палотнаў адбеленай ільняной тканіны (мал. 79). Палотны злучалі простым швом, збіралі ў зборку па верхнім краі на нешырокі пояс. Ніжні край фартуха ўпрыгожвалі карункамі, вышыўкай, фальбонамі.

Падабенствам сучасных спадніц у беларусак былі *панёва* і *андара́к*. Панёва закрывала фігуру спераду і ззаду. Андарак шылі ўкругавую з ваўнянай тканіны.

Традыцыйным жаночым галаўным уборам была *на́мітка*. Гэта прамавугольны кавалак тканіны з тонкага палатна даўжынёй 5—6 м і шырынёй 40—60 см. Яго ўпрыгожвалі па вузкім краі сціплым арнаментам з некалькіх палос. Дзяўчыны ў адрозненне ад замужніх жанчын насілі вянкі, галаўныя павязкі.

Важнай састаўной часткай касцюма быў *пояс*. На пояс падвешвалі ключы, амулеты. Ткалі і плялі паясы асобым спосабам — «на ніту», «на бердачцы». Паясы былі даўжынёй да 2—2,5 м і заканчваліся махрамі з нітак асновы.

А якія віды адзення ёсць цяпер? Як класіфікуецца сучаснае адзенне?

Класіфікацыя адзення па прызначэнні.

Адзенне падзяляюць на побытавае, спартыўнае, вытворчае, форменнае.

Побытавае адзенне — гэта хатняе, паўсядзённае, адзенне для ўрачыстых выпадкаў, для адпачынку і нацыянальнае. Хатняе адзенне (мал. 80, *а*) неабходна для сну, ранішняга і вячэрняга туалета, хатніх работ, адпачынку. Да яго належаць: начная кашуля, піжама, халат, штаны, блузы. Паўсядзённым адзеннем (мал. 80, *б*) мы карыстаемся штодзень. Яно звычайна складаецца з сукенкі, спадніцы (ці штаноў) і блузкі; спадніцы і жакета (ці камізэлькі); блузкі і сарафана. Адзенне для ўрачыстых выпадкаў (мал. 80, *в*) апранаюць на святочныя мерапрыемствы, спатканні, у тэатр, на канцэрт і г. д. Адзенне для адпачынку (мал. 80, *г*) павінна адпавядаць месцу і пары года. Для лета — гэта шорты, блузкі, купальнікі, сарафаны, сукенкі. Для зімы — уцепленыя курткі і штаны, камбінезоны, сарафаны і сукенкі з цёплых тканін. Побытавае адзенне ўключае таксама

Мал. 80. Класіфікацыя адзення па прызначэнні:
а — хатняе; *б* — паўсядзённае; *в* — для ўрачыстых выпадкаў; *г* — для адпачынку; *д* — нацыянальнае; *е* — спартыўнае; *ж* — вытворчае; *з* — форменнае

і разнастайнае нацыянальнае адзенне (мал. 80, *д*). Гэта невычэрпная крыніца для творчасці. Пры стварэнні сучаснага адзення выкарыстоўваюць форму і дэталі народных касцюмаў, арнаментаў, дэкаратыўнага аздаблення.

Спартыўнае адзенне (мал. 80, *е*) адпавядае вызначанаму віду спорту, напрыклад: касюмы для лыжнікаў, фігурыстаў, тэнісістаў, футбалістаў.

Вытворчае адзенне (мал. 80, *ж*) прызначана для людзей розных прафесій і спецыяльнасцей. Такое адзенне ахоўвае чалавека ад шкодных уздзеянняў вытворчасці.

Форменнае адзенне (мал. 80, *з*) выкарыстоўваецца ў арміі, міліцыі, у некаторых ведамствах. Ёсць форма для дактароў, сцюардэс, а таксама для вучняў школ.

Класіфікацыя адзення па спосабе выкарыстання.

Тут вылучаюцца: бялізна (кашулі, трусы, піжамы); лёгкае адзенне (спадніцы, штаны, камізэлькі, блузкі, сукенкі); верхняе адзенне (паліто, плашчы, курткі).

Класіфікацыя адзення ў залежнасці ад пары года.

Адзенне падзяляецца на зімовае, пазасезоннае, дэмісезоннае і летняе.

Класіфікацыя адзення па полаўзроставых прыметах і памерах.

Яго падзяляюць на мужчынскае, жаночае і дзіцячае. Улічваюць і ўзрост чалавека. Дзіцячае адзенне выпрабляюць для дзяцей ясельнага, дашкольнага і школьнага ўзросту. Каб можна было падабраць выраб па фігуры, на гандлёвым цэтліку (пашпарце) указваюць памер, рост і паўнату вырабу.

Да адзення, як і да любога прадмета карыстання, прад'яўляюць шэраг патрабаванняў, якія дзеляцца на некалькі груп.

Эксплуатацыйныя патрабаванні.

Падчас нашэння любое адзенне пераносіць нагрузкі. Пры руханні адны ўчасткі адзення расцягваюцца, іншыя —

сціскаюцца, сціраюцца, змінаюцца. З часам тканіна зношваецца і становіцца непрыдатнай да нашэння. Каб даўжэй захоўваць першапачатковую форму вырабу, трэба правільна даглядаць яго.

Гігіенічныя патрабаванні.

Прад'яўляюцца да адзення з мэтай забеспячэння свабоды дыхання і кровазвароту. Адзенне павінна добра апранацца і здымацца, лёгка чысціцца, быць зручным пры мыцці і прасаванні.

Эстэтычныя патрабаванні.

Гэта адпаведнасць адзення напрамку моды. Адзенне адыгрывае вялікую ролю ў фарміраванні знешняга аблічча чалавека. Любы выраб павінен вызначацца прыгажосцю, зручнасцю і завершанасцю.

Класіфікацыя сучаснага адзення, патрабаванні да адзення

1. Пералічыце асноўныя віды адзення беларусаў. 2. Як беларусы ўпрыгожвалі фартух? 3. Якую назву насіў традыцыйны жаночы галаўны ўбор? 4. На якія віды падзяляецца адзенне ў залежнасці ад прызначэння? 5. З якіх відаў вырабаў складаецца жаночае паўсядзённае адзенне? 6. Як падзяляецца адзенне ў залежнасці ад пары года?

Практычная работа 15.

Стварэнне альбома (буклета) «Класіфікацыя сучаснага адзення»

1. Падбярыце па часопісах мод 2—3 мадэлі адзення.
2. Замалюйце гэтыя мадэлі ў альбом.

3. Складзіце кароткую характарыстыку кожнай мадэлі ў адпаведнасці з сучаснай класіфікацыяй адзення (па прызначэнні, па спосабе выкарыстання, у залежнасці ад пары года, па полаўзроставых прыметах).
4. Запішыце састаўленую характарыстыку побач з замалёўкай мадэлі.

ДОГЛЯД ВЫРАБАЎ З ТЭКСТЫЛЬНЫХ МАТЭРЫЯЛАЎ

Адзенне існуе многа тысячагоддзяў. Яно ахоўвала чалавека ад уздзеяння прыроды, ратавала яго ад хвароб. Ужо ў тыя далёкія часы адзенне было не толькі сродкам аховы, але і асобым відам мастацкай творчасці чалавека. Каб адзенне нам доўга служыла, трэба ўмець правільна даглядаць яго.

§ 20. Значэнне адзення ў жыцці чалавека. Догляд адзення

Па меры развіцця чалавечага грамадства развівалася і адзенне. Змяняліся яго форма і крой, улічваліся ўмовы працы і побыту людзей. Значна ўзраслі і патрабаванні да адзення.

Сучаснае адзенне павінна быць разнастайным, адпавядаць запытам кожнага чалавека. Яно павінна быць не толькі прыгожым і трывалым, але і зручным. Таму вельмі важнымі становяцца *санітарна-гігіенічныя патрабаванні да адзення*.

У кліматычных умовах нашай краіны важныя яго цеплаахоўныя функцыі. На самаадчуванне чалавека ўплывае і вага адзення. Цяжкае адзенне ціснe на плечы, выклікае

стомленасць. Яго вагу можна зменшыць, выкарыстоўваючы лёгкія ўцяпляльныя матэрыялы і аблегчаныя тканіны.

Санітарна-гігіенічныя ўласцівасці адзення залежаць і ад саміх тканін. Менш забруджваюцца цёмныя тканіны і тканіны з гладкай паверхняй. У адзенні з матэрыялаў, якія цяжка мыюцца, складана чысціць кішэні, складкі, дэкаратыўныя элементы, швы.

Адзенне даўжэй захоўвае свой першапачатковы выгляд, калі яго беражліва насіць, правільна захоўваць, старанна і своечасова чысціць. Калі вы прыйшлі са школы дахаты, варта пераапрануцца ў хатняе адзенне і абутак. Адарваны гузік ці вешалку лепш адразу прышыць. Калі вы знялі адзенне і ў паспеху нядбайна кінулі на крэсла, то заўтра знойдзеце яго мятым і неахайным. Каб гэтага не было, вешайце адзенне на плечкі, як толькі вы распрануліся.

Калі на адзенні з'явілася пляма, трэба яго пачысціць (мал. 81). Бруд можна асцярожна сцерці шчоткай пасля канчатковага прасушвання вырабу. У выходны дзень адзенне, прызначанае для нашэння ў школе, чысцяць больш старанна. Вельмі важна, каб догляд адзення быў своечасовым.

Для догляду тэкстыльных вырабаў трэба ведаць від валакна, з якога створаны выраб, спосабы яго мыцця і чысткі. На тэкстыльныя вырабы прамысловай вытворчасці прымацоўваюць этыкеткі з міжнароднымі знакамі-сімваламі, якія рэкамендуюць *від апрацоўкі* (гл. табл. 11).

Мал. 81. Чыстка адзення

Табліца 11

Сімволіка догляду тэкстыльных вырабаў

Сімвал	Значэнне сімвала
Мыццё	
	Мыццё забаронена
60°	Мыць уручную ці ў машыне. Паласкаць пры тэмпературы вады не вышэй паказанай на знаку
40° 40°	Дапускаецца машыннае мыццё пры тэмпературы не вышэй паказанай на знаку па звычайнай і ўмеранай праграмах машыны. Паласкаць пры зніжанай тэмпературы вады
30° 40°	Вельмі далікатнае мыццё ў вялікай колькасці вады, мінімальная механічная апрацоўка, хуткае паласканне пры нізкіх абаротах
	Выраб можна мыць толькі ўручную, вельмі асцярожна
	Выраб нельга мыць у пральнай машыне
Хімічная чыстка	
	Толькі сухая чыстка
A	Любая сухая чыстка з любым растваральнікам
F	Пры хімічнай чыстцы патрабуецца асобая асцярожнасць у залежнасці ад механічнага ўздзеяння і тэмпературы пры сушцы
	Хімічная чыстка забаронена

Заканчэнне табл. 11

Сімвал	Значэнне сімвала
Адбельванне	
CL	Дазволена адбельваць сродкамі, якія ўтрымліваюць хлор, але толькі ў халоднай вадзе і дачакаўшыся поўнага растварэння ў вадзе гэтага сродку
$\xcancel{\text{CL}}$	Нельга адбельваць сродкамі, якія ўтрымліваюць хлор
	Нельга адбельваць
Адціcканне і сушка	
	Дазволена адціскаць і высушваць у пральнай машыне
	Сушыць без адціскання
	Сушыць, не адціскаючы, на гарызантальнай паверхні
	Нельга адціскаць і сушыць у пральнай машыне
	Нельга выкручваць
Прасаванне	
	Прасаваць выраб пры тэмпературы не вышэй, адпаведна, 110, 150 і 200 °С
	Прасаваць выраб забаронена

Адна з найважнейшых умоў догляду адзення — правільнае *захоўванне*. Адзенне перад сезонным захоўваннем трэба давесці да ладу: праветрыць, памыць ці пачысціць, добра прасушыць і палажыць (ці павесіць) у шафу.

Верхняе адзенне варта вешаць на спецыяльныя плечкі з закругленнямі, бо падвешанае на вешалку яно дэфармуецца і змінаецца. Захоўваюць верхняе адзенне ў спецыяльных чахлах, каб абараніць ад пранікнення пылу (мал. 82). Унутр чахлоў кладуць сродкі супраць молі.

Скураное і футравае адзенне нельга захоўваць у поліэтыленавых чахлах. Яно павінна «дыхаць», таму яго лепш захоўваць у чахлах з баваўнянай (ці льняной) тканіны.

Летняе адзенне (сукенкі, касцюмы) перад захоўваннем трэба вымыць ці аддаць у хімчыстку, каб пры захоўванні яго не пашкодзіла моль. Жаночыя касцюмы захоўваюць на плечках з кручкамі для падвешвання спадніц, а мужчынскія — на плечках з папярочкай для штаноў.

Мал. 82. Захоўванне адзення

Трыкатажнае адзенне (кофты, світэры), наадварот, не вешаюць на плечкі, каб яно не выцягнулася. Такое адзенне складваюць і захоўваюць у поліэтыленавых пакетах.

Захоўваць любое адзенне трэба ў сухіх памяшканнях, якія добра праветрываюцца. Непажадана захоўваць побач з адзеннем рэчывы, якія маюць моцны спецыфічны пах. Лепш палажыць у шафу *сашэ́* — араматызаваныя падушачкі, напоўненыя сумессю араматычных рэчываў.

Нельга вешаць мокрае адзенне ў запоўненую шафу ці адзін выраб на другі. Дрэннае прасушванне прыводзіць да псавання адзення і скарачэння тэрміну эксплуатацыі.

Санітарна-гігіенічныя патрабаванні да адзення, догляд адзення, сімволіка догляду тэкстыльных вырабаў, захоўванне адзення

1. Якое значэнне мае адзенне ў жыцці чалавека? 2. Чаму адзенне павінна быць не толькі прыгожым, але і зручным? 3. Як трэба даглядаць паўсядзённае адзенне? 4. Для чаго на этыкетках вырабаў прыводзяць спецыяльныя знакі? 5. Якія існуюць віды апрацоўкі вырабаў? 6. Як правільна захоўваць верхняе адзенне?

Практычная работа 16.
Вывучэнне сімвалаў догляду вырабаў

1. Азнаёмцеся з правіламі догляду адзення, з сімволікай догляду тэкстыльных вырабаў прамысловай вытворчасці (гл. табл. 11).
2. Вызначце правілы догляду канкрэтнага вырабу, выкарыстоўваючы сімвалы на этыкетцы.
3. Запішыце вынікі ў сшытак.

ЗАЗІРНІ Ў СВЕТ ФАНТАЗІІ І ТВОРЧАСЦІ

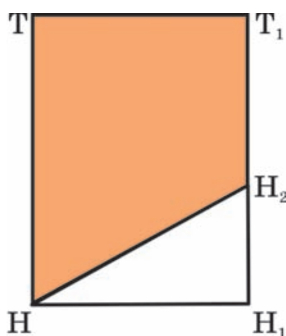
Фартухі ў беларускім нацыянальным стылі

Мадэлі фартухоў прамавугольнай формы. Створаны з ільняной тканіны. У якасці аздаблення выкарыстана дэкаратыўная стужка, якая нагадвае арнамент беларускай вышыўкі, і вышыўка ў тэхніцы «набор». Па лініі нізу выкананы махры

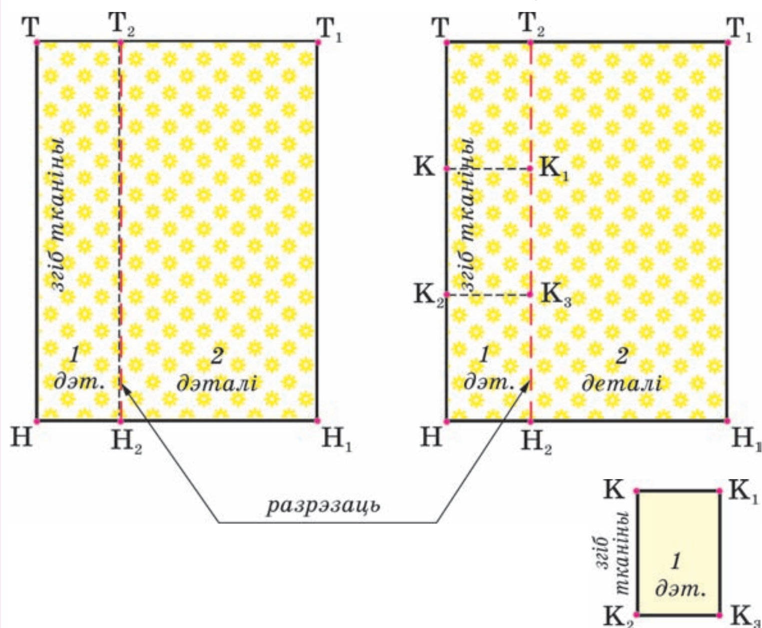
Мадэль 1. Фартух з поясам-кулiскай. Верхні зрэз фартуха апрацаваны поясам-кулiскай, у які прасунута дэкаратыўная стужка

Мадэль 2. Фартух з прышыўным поясам і густой зборкай па лініі верху. Верхні зрэз фартуха апрацаваны прышыўным поясам з канцамі, якія завязваюцца. Галаўны ўбор — павязка, якая нагадвае традыцыйную беларускую намітку

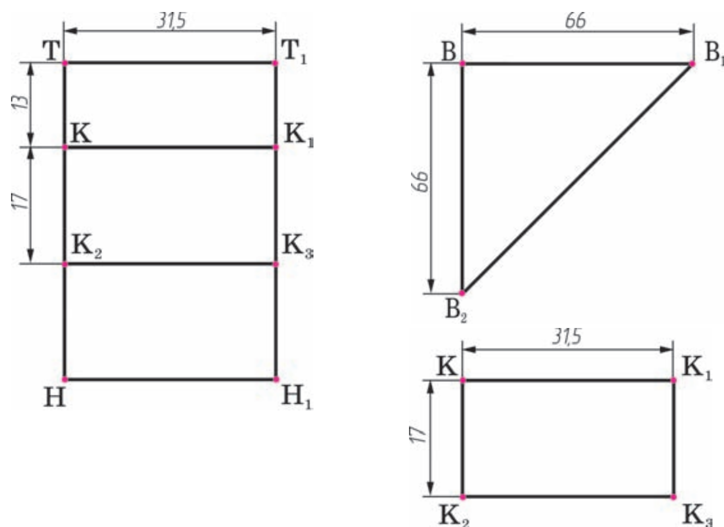
Мадэль 3. Фартух з аздабленнем-вышыўкай у тэхніцы «набор». Па верхнім зрэзе фартуха ў кулiску прасунуты пояс-шнур, зроблены з нітак. Для аздаблення выкарыстоўваецца шво «набор», якое ўяўляе сабою арнаментальную палоску-бардзюр. Яе выконваюць вызначаннай колькасцю радкоў шва «ўперад іголку». Шыўкі выкарыстоўваюць рознай даўжыні (не больш за 1 см) па колькасці нітак тканіны (гл. форзац 2). Галаўны ўбор — павязка

	Мадэль 4. Фартух з лініяй нізу ў форме трапецыі. Асаблівасць гэтай мадэлі — тканіна з буйным малюнкам. Трапецападобныя зрэзы фартуха апрацаваны вузкай дэкаратыўнай стужкай. Галаўны ўбор — хустка
	Мадэль 5. Фартух з дэкаратыўным аздабленнем. Фартух пашыты з ільняной тканіны. У якасці аздаблення выкарыстана вышыўка у тэхніцы «аплікацыя». Мае закругленую лінію нізу. Зрэзы апрацаваны касой бейкай. Галаўны ўбор — хустка
	Мадэль 6. Фартух з лініяй нізу востравугольнай формы 

Мадэль 7. Камбінаваны фартух



Мадэль 8. Фартух з кішэнню прамавугольнай формы і кантрасным аздабленнем



Частка 3. АСНОВЫ ДАМАВОДСТВА

Наш дом, кватэра — гэта тое месца, дзе мы жывём, дзе мы пачуваемся добра і камфортна. Таму кожная гаспадыня імкнецца да таго, каб у кватэры было ўтульна і чыста.

ЭСТЭТЫКА ЖЫЛЛЯ

«Жыллё — магчымасць мець сям'ю, састаўную частку вечнага ланцуга жыцця: гэта прастора, неабходная для сямейных радасцей», — пісаў вядомы архітэктар Ле Карбюзье.

§ 21. Дызайн інтэр'ера сучаснага жылля

Добраўпарадкаванне кватэры ці дома, замена рэчаў, іх перасоўванне з'яўляецца натуральным жаданнем чалавека. *Дызайн* — гэта мастацкае афармленне вырабаў прамысловай вытворчасці, жылых і офісных памяшканняў. *Інтэр'ер* у перакладзе з французскай мовы азначае «ўнутраны». Гэта ўнутраны свет дома. *Дызайн інтэр'ера* ўключае не толькі ўнутраную арганізацыю прасторы кватэры, але і мэбліроўку, бытавую тэхніку, дэкор, колер. Дызайн дома павінен адпавядаць характару гаспадара, яго звычкам, светапогляду. Галоўная задача пры распрацоўцы інтэр'ера — зрабіць так, каб яго элементы, гарманічна спалучаючыся,

стваралі суцэльную выяву — адзіны стыль. Існуе велізарная колькасць стыляў у інтэр'еры. Разгледзім некаторыя з іх.

Класічны стыль характарызуе прастата, натуральнасць форм (мал. 83, *а*). Як правіла, мэбля з драўніны афарбавана ў светлыя тоны. Светлыя тоны ў шпалерах і абіўцы мэблі. Выкарыстоўваюцца лёгкія тканіны натуральных колераў.

Авангард — сучасны стыль з выкарыстаннем у аздабленні найноўшых матэрыялаў (мал. 83, *б*). Мэбля максімальна функцыянальная, як правіла, мае нетрадыцыйную форму. Асабліва добра ў такім інтэр'еры выглядае бытавая электроніка.

Стыль *кантры* — набліжаны да вясковага (мал. 83, *в*). У дызайне мэблі і аздабленні памяшканняў выкарыстоўваюцца выключна натуральныя матэрыялы: драўніна, камень і інш. Самае галоўнае ў гэтым стылі — зручнасць.

Народны — гэта кітайскія, індыйскія, афрыканскія ці японскія матывы ў інтэр'еры (шырмы, дробная мэбля, посуд, свяцільнікі, люстэркі) (мал. 83, *г*).

Еўрастандарт папулярны ва ўсім свеце (мал. 83, *д*). Усё абсталяванне абмяжоўваецца рухомымі прадметамі мэблі простых канструкцый. Зручна выкарыстоўваць у маленькіх кватэрах.

Стылю *«хай-тэк»* адпавядае мэбля з металу і шкла (мал. 83, *е*). Колеравая гама звычайна шэрая, белая або чорная. У ім не выкарыстоўваюць мэблю ці прадметы з драўніны. На вокны навешваюць жалюзі, а не шторы. Святло распаўсюджваецца нават па кутах пакоя. Гэты стыль выбіраюць падлеткі і моладзь.

Як жа афармляўся інтэр'ер раней, у беларускім народным жыллі канца XIX — пачатку XX стагоддзя?

а

б

в

г

д

е

Мал. 83. Стылі ў інтэр'еры:
а — класічны; *б* — авангард; *в* — кантры;
г — народны (японскі); *д* — еўрастандарт; *е* — «хай-тэк»

Мал. 84. Сялянская хата

Традыцыйным жыллём на працягу многіх стагоддзяў з'яўлялася сялянская хата (мал. 84). Хату рубілі з двух памяшканняў — цёплай жылой хаты і халодных сенцаў. Унутраная планіроўка ў хаце беларускага селяніна была досыць устойлівая і захоўвала свае формы некалькі стагоддзяў.

У аснове інтэр'ера была *глінабітная печ* (мал. 85, *а*). У куце каля печы знаходзіўся *качарэжнік* — месца, дзе стаялі вілкі для чыгуноў, качарга, памяло, венік. Над печчу размяшчалася *жэрдка*, дзе звычайна сушылі адзенне (мал. 85, *б*). Самым паважаным месцам у хаце была *покуць* (чырвоны кут), дзе стаяў стол, накрыты абрусам, і знаходзілася бажніца (мал. 85, *в*). У ёй размяшчаліся абразы, упрыгожаныя ручнікамі, а таксама пучкі асвячоных у храме каласкоў і травы. На стол клалі самае дарагое — хлеб, ставілі свечкі, святую ваду і г. д.

Прадметнае асяроддзе традыцыйнага жылля беларусаў складалася з так званай прысценнай мэблі: лавак, паліц,

а

б

в

Мал. 85. Традыцыйнае народнае жыллё:
а — печ у інтэр'еры; *б* — жэрдка; *в* — покуць

палічак, буфета, кутняй шафы, палатак, лавы. Інтэр'еры хат афармляліся вырабамі ручнога ткацтва — ручнікамі, абрусамі, сурвэткамі, накідкамі, якія ўносілі ў беднае жыллё элементы святочнага настрою. Насычанай плямай інтэр'ера быў ярка размаляваны *куфар* — вясельны кораб для захоўвання пасагу нявесты (мал. 86). У куфры складалі адзенне, тканіны, бялізну. Часам яны выконвалі ролю крэслаў ці канап, нават ложкаў. Хата беларуса была напоўнена мноствам абярэгаў і сама па сабе таксама з'яўлялася абярэгам.

Мал. 86. Куфар

Дызайн, інтэр'ер, дызайн інтэр'ера, стылі інтэр'ера

1. Растлумачце паняцце «дызайн інтэр'ера». 2. Якія стылі ў інтэр'еры вы ведаеце? 3. Растлумачце, які са стыляў інтэр'ера вам падабаецца і чаму. 4. Што з'яўлялася традыцыйным жыллём беларусаў? 5. Апішыце ўнутраную планіроўку ў хаце беларускага селяніна. 6. Што такое покуць? 7. Якія віды мэблі сустракаліся ў сялянскай хаце? 8. Што вы можаце расказаць пра куфры?

Практычная работа 17.
Вызначэнне стыляў інтэр'ера

1. Падбярыце 2—3 варыянты інтэр'ераў, выкарыстоўваючы ілюстрацыйныя часопісы ці кнігі.
2. Знайдзіце характэрныя рысы і вызначце стыль інтэр'ераў.
3. Дайце кароткую характарыстыку кожнаму з варыянтаў.
4. Запішыце ў рабочы сшытак.

§ 22. Роля жылля ў жыцці чалавека

Жыллё — дом, кватэра — разглядаецца як адна з асноўных патрэб чалавека. Непаўторнае «пачуццё дома» прысутнічае ў кожным з нас. Менавіта гэта пачуццё стварае арганічную сувязь чалавека з прыродай, навакольным асяроддзем і грамадствам. Высокія дамы з камфартабельнымі кватэрамі, сядзібы, дачы, інтэрнаты, гасцініцы — усё гэта розныя тыпы жылля, якія адпавядаюць розным функцыям жыццядзейнасці чалавека.

Кожнае памяшканне ў кватэры мае пэўнае прызначэнне, гэта значыць выконвае канкрэтную функцыю. Гэта гасціная, спальня, дзіцячы пакой, кухня, пярэдні пакой, санвузел, калідор. Напрыклад, пярэдні пакой у кватэры выконвае нават некалькі функцый. Ён з'яўляецца гука- і цеплаізалятарам ад агульных камунікацыйных памяшканняў, злучае жылыя памяшканні з дапаможнымі. Пярэдні пакой служыць таксама месцам для захоўвання шматлікіх прадметаў. Самы вялікі пакой па жаданні гаспадароў можа ператварыцца ў «стадыён у кватэры», лабараторыю жывой прыроды з акварыумамі і пакаёвымі раслінамі.

Пакой дзяўчынкі-падлетка таксама мае некалькі функцый. Бо тут трэба не толькі спаць, але і рабіць урокі, і адпачываць. Таму ў пакоі паненкі абавязкова павінны быць ложак, пісьмовы (і адначасова камп'ютарны) стол, шафа, палічка для кніг, альбомаў з фотаздымкамі і розных дробязей, люстэрка (мал. 87).

Мы выбіраем прызначэнне пакояў згодна са сваімі патрабаваннямі. Адзін пакой можа выконваць функцыю кабінета, бібліятэкі. Пры гэтым у ім можа быць спальнае месца. Па меры змянення патрабаванняў сям'і можна памяняць і прызначэнне жылога памяшкання.

Умовы камфорту кватэры, магчымасці яе перабудовы вызначаюцца канструкцыйным і планіровачным рашэннем

Мал. 87. Пакой для дзяўчынкі-падлетка

дома, падключэннем яго да сістэм водазабеспячэння, ацяплення, каналізацыі, электра- і радыёфікацыі. Парушэнне правіл эксплуатацыі, несвоечасовы рамонт прыводзяць да няспраўнасцей. Даводзячы да ладу кватэру, займаючыся хатнімі справамі, неабходна выконваць правілы калектыўнай эксплуатацыі жылля і нормы сужыцця.

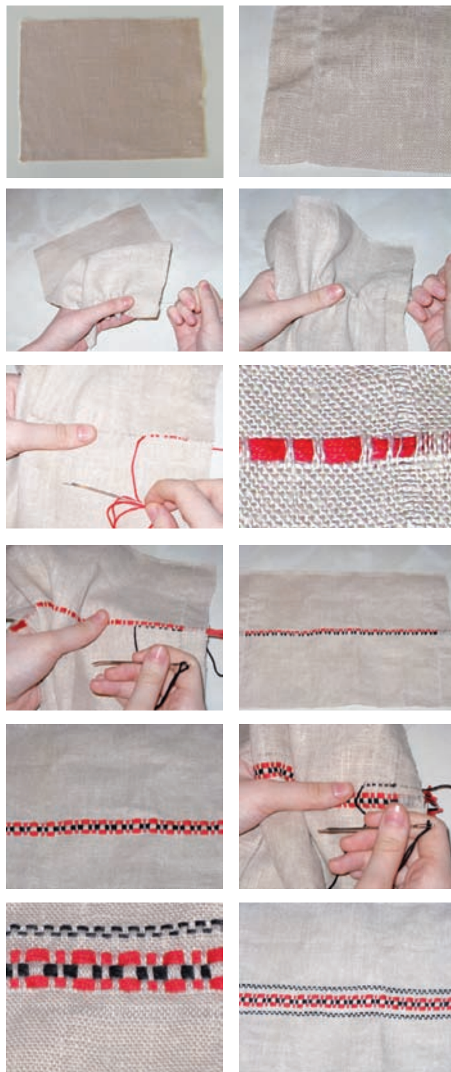
Функцыі сучаснага жылля, правілы эксплуатацыі жылля

1. Пералічыце віды сучаснага жылля. 2. Як вы лічыце, якія функцыі выконвае ў кватэры гасціная? 3. Што вы разумееце пад правіламі эксплуатацыі жылля?

Практычная работа 18.
Выраб упрыгажэнняў для дома ў беларускім стылі

1. Вывучыце паслядоўнасць выканання прапанаваных вырабаў (тэхнал. карты 13, 14).
2. Падрыхтуйце вучэбнае месца да работы.
3. Разгледзьце ўзоры сурвэтак на форзацы 2.
4. Зрабіце дэкаратыўную сурвэтку або ляльку-абярэг.
5. Праверце якасць выкананай работы.
6. Прыбярыце сваё вучэбнае месца.

Тэхналагічная карта 13. Выраб дэкаратыўнай сурвэткі

Інструменты, матэрыялы і прыстасаванні: ільняная тканіна, іголка для вышыўкі, igoльніца, ніткі мулінэ, нажніцы	
1. Падрыхтаваць тканіну для сурвэткі. 2. Вызначыць месца размяшчэння махроў. 3. Выцягнуць з тканіны па 3 ніткі на месцы размяшчэння махроў. 4. Вызначыць месца размяшчэння ўзору, выцягнуўшы з тканіны 1—3 ніткі. 5. Выканаць вышыўку 1-га і 2-га радкоў узору па ўтвораным следзе на тканіне. 6. Выцягнуць з тканіны 1—2 ніткі пад выкананым 2-м радком узору. 7. Вышыць новы радок узору пад выкананымі двума радкамі ўзору. 8. Вышыць 4-ы радок узору і далей па эскізе. 9. Вышыць 5-ы і 6-ы радкі ўзору. 10. Вышыць 1-ы радок другой паласы ўзору. 11. Вышыць 2-і радок другой паласы ўзору.	

12. Вышыць 3-і і 4-ы радкі трэцяй паласы ўзору.
13. Вызначыць даўжыню ніткі для працяжкі: даўжыня сурвэткі × 2.
14. Выцягнуць з тканіны адну нітку.
15. Узяць па адной нітцы з абодвух бакоў ад выцягнутай.
16. Усунуць у атрыманую пятлю нітку для працяжкі.
17. Уцягнуць нітку для працяжкі ў тканіну па эскізе.
18. Расправіць сурвэтку.
19. Выканаць вышыўку па эскізе.
20. Адпрасаваць гатовую сурвэтку

Тэхналагічная карта 14. **Выраб лялькі-абярэга**

Народная анучная лялька была не проста цацкай. Яна несла ў сабе пэўную функцыю: лічылася, што такая лялька ахоўвае дзіцячы сон і аберагае дзіця ад злых сіл. Часта ляльку рабілі безаблічнай. Па старадаўніх павер'ях, у ляльцы без твару (гэта значыць без душы) не можа сяліцца нячыстая сіла. Побытавая назва гэтай лялькі — закрутка (ад слоў «круціць», «закручваць»). Асаблівасцю гэтай лялькі з'яўляецца тое, што пры яе стварэнні іголка не патрэбна. Існуе некалькі спосабаў майстравання лялек-закрутак. Разгледзім адзін з іх

АЗЫ ГАСПАДАРАННЯ

«Каково на дому, таково и самому», — так казалі ў даўніну. Каб у вашай кватэры было заўсёды ўтульна і камфортна, неабходна падтрымліваць чысціню і перыядычна праводзіць уборку.

§ 23. Уборка кватэры

Вылучаюць уборку штодзённую, штотыднёвую і генеральную. *Штодзённая* ўборка дазваляе падтрымліваць

агульны парадак у пакоі. Пры неабходнасці выціраюць пыл з мэблі, падмятаюць або мыюць падлогу. *Штотыдзень* праводзяць абавязковую вільготную ўборку ўсіх памяшканняў. *Генеральную* ўборку звычайна робяць увосень — перад наступленнем халадоў і ўцяпленнем вокнаў, увесну — з наступленнем сонечных дзён і ўзімку — перад Новым годам.

Разгледзім парадак правядзення кожнага віду ўборкі.

Штодзённая ўборка:

1) праветрываюць памяшканне;

2) прыбіраюць пасцель, папярэдне пакінуўшы яе раскрытай на нядоўгі час для праветрывання;

3) раскладваюць рэчы па месцах;

4) выціраюць пыл;

5) паліваюць кветкі;

6) мыюць посуд;

7) падмятаюць падлогу, выкарыстоўваючы ўвільготненую шчотку, венік, пыласос (праз дзень);

8) чысцяць па меры забруджвання сталы, шафкі, пліту і мыйку ў кухні, ракавіну ў ванным пакоі;

9) мыюць ванну пасля кожнага карыстання, а ўнітаз — спецыяльнай шчоткай і мыйнымі сродкамі;

10) выносяць смецце;

11) спалоскваюць венік, анучы, вядро і прыбіраюць усё ў вызначанае месца;

12) спалоскваюць ракавіну і мыюць рукі.

Штотыднёвая ўборка:

1) праветрываюць памяшканне;

2) раскладваюць і расстаўляюць па месцах рэчы;

3) выціраюць пыл;

4) чысцяць мяккую мэблю і дываны (пыласосам ці жорсткай адзежнай шчоткай);

5) праціраюць вільготнай анучай падаконнікі, дзверы, батарэі, чысцяць дзвярныя ручкі;

6) мыюць пакаёвыя расліны;

7) мыюць (праціраюць вільготнай анучай) падлогу;

8) спалоскваюць венік, анучы, вядро і прыбіраюць усё ў вызначанае месца;

9) спалоскваюць ракавіну і мыюць рукі.

Генеральная ўборка:

1) праветрываюць памяшканне;

2) здымаюць і мыюць шторы, сурвэткі і дарожкі;

3) вытрасаюць падушкі, коўдры, дываны;

4) праветрываюць і прасушваюць рэчы з шаф;

5) наводзяць парадак у шафах, перабіраюць рэчы на паліцах (змена адзення і абутку па сезоне);

6) выціраюць пыл са сцен і столі;

7) чысцяць вентыляцыйныя рашоткі ў кухні, ваннай, туалеце;

8) мыюць люстры, люстэркі, посуд і розныя дробныя прадметы;

9) чысцяць кнігі, пано, карціны, мяккія цацкі;

10) наводзяць парадак у пісьмовых сталах, шафах, на антрэсолях;

11) мыюць рамы, вокны, падаконнікі, дзверы, батарэі ацяплення;

12) чысцяць мэблю, дываны і дывановыя дарожкі;

13) ладзяць «дзень лазні» для пакаёвых раслін;

14) мыюць (праціраюць вільготнай анучай) падлогу;

15) спалоскваюць венік, анучы, вядро і прыбіраюць усё ў вызначанае месца;

16) спалоскваюць ракавіну і мыюць рукі.

Аснова гігіены побыту — чысціня і парадак у доме. Напрыклад, забруджаныя шыбы паглынаюць амаль палову натуральнага асвятлення, а пыльныя электрычныя лямпачкі даюць на палову менш святла, чым чыстыя. Спецыяльныя даследаванні паказалі, што пасля паўгадзіннай работы пыласоса колькасць бактэрый у паветры памяншаецца ўдвая. Каб паветра заўсёды было чыстым, памяшканне

неабходна добра праветрываць, адкрываючы акно ці фортачку на 30 мінут не менш як 3 разы на дзень: раніцай пасля сну, пры ўборцы памяшкання і перад сном.

Для ўборкі трэба мець усё неабходнае: некалькі мяккіх ануч, сурвэткі для сухой уборкі са шчыльнай варсістай баваўнянай тканіны, пральны парашок, прэпараты бытавой хіміі, пыласос, шчоткі. Неабходна апрануць фартух і павязаць галаву хусткай, якая засцеражэ валасы ад асядання на іх пылу (мал. 88). Зручна і гігіенічна пры ўборцы праціраць пыл анучай-рукавіцай.

Мал. 88. Спецадзенне для ўборкі памяшкання

Уборка кватэры: штодзённая, штотыднёвая, генеральная

1. Якія віды ўборкі кватэры вы ведаеце? 2. У чым асаблівасці штодзённай уборкі? 3. Чым павінна заканчвацца кожная ўборка? 4. Што можа аблягчыць работу гаспадыні падчас уборкі? 5. Якія санітарна-гігіенічныя патрабаванні прад'яўляюцца да ўборкі? 6. Што неабходна мець для правядзення ўборкі?

Практычная работа 19.
Складанне алгарытму ўборкі пакоя

1. Азнаёмцеся з правіламі правядзення ўборкі памяшканняў і санітарна-гігіенічнымі патрабаваннямі, якія прад'яўляюцца да яе.
2. Складзіце алгарытм уборкі (штотыднёвай ці генеральнай) аднаго з пакояў вашай кватэры.
3. Запішыце складзены алгарытм у сшытак.

§ 24. Падлогавыя пакрыцці і іх догляд

Падлогу падмятаюць і мыюць у апошнюю чаргу, калі скончана вільготная ўборка мэблі і наведзены парадак у рэчах. Мыць падлогу трэба па частках. Самы дальні ад уваходу куток пакоя вызваляюць ад лёгкай мэблі. Пачынаюць мыць ад гэтага кутка, ад сцяны да сярэдзіны пакоя. Праціраюць насуха і бяруцца за наступны ўчастак, перасунуўшы мэблю. Калі вада стане бруднай, яе неабходна змяніць.

Фарбаваную драўляную падлогу штодня праціраюць вільготнай анучай. Фарбаваная падлога будзе блішчаць, калі памыць яе цёплай вадой, у якую дадаць паўшклянкі воцату і 2—3 сталовыя лыжкі нашатырнага спірту на вядро вады.

Паркетную падлогу (мал. 89) праціраюць вільготнай мяккай анучай. Мыюць такую падлогу не часцей аднаго разу ў год невялікай колькасцю мыльнай вады. Нельга мыць паркет гарачай вадой. Высахлую падлогу нашароўваюць воскам, масцікай або спецыяльнай эмульсіяй.

Каб *лінолеумавая падлога* (мал. 90) была заўсёды ў добрым стане, яе падмятаюць шчоткай, мыюць мыльнай вадой, апалоскваюць, праціраюць насуха. Пасля мыцця падлогу пакрываюць слоем масцікі і нашароўваюць да бляску з дапамогай ваўнянай анучы.

Для штодзённага догляду *ламінатнай падлогі* (мал. 91) дастаткова звычайнага пыласоса, але часам неабходна і вільготная ўборка. Для выдалення моцных забруджванняў існуюць спецыяльныя сродкі для ламінатных падлог.

Дываны, дарожкі і іншыя *тэкстыльныя пакрыцці* ствараюць у кватэры асобую ўтульнасць. Каб яны не збіралі пыл, неабходна пастаянна даглядаць іх. Тэкстыльныя пакрыцці варта пыласосіць спецыяльнай дывановай шчот-

Мал. 89. Паркетная падлога

Мал. 90. Лінолеумавая падлога

Мал. 91. Ламінатная падлога

кай па ворсе і чысціць спецыяльнымі сродкамі і шампунямі для догляду дываноў. На сённяшні дзень існуе мноства спрэяў, шампуняў і плямавыводнікаў для любых дываноў. Такія сродкі могуць выкарыстоўвацца як у мыйным пыласосе, так і пры ручной чыстцы.

Усе сродкі для догляду падлогі трэба выкарыстоўваць строга па прызначэнні. У інструкцыі ўказваецца, якую колькасць прэпарата трэба браць, а таксама меры засцярогі пры рабоце з ім.

Скончыўшы работу, трэба старанна вымыць рукі з мылам, добра спаласнуць цёплай вадой, затым памазаць змякчальным крэмам. Пасля выкарыстання прэпараты прыбіраюць у вызначанае месца і захоўваюць згодна з інструкцыяй (тэмпература, тэрмін прыдатнасці).

Падлога: драўляная, паркетная, лінолеумная, ламінатная; тэкстыльныя падлогавыя пакрыцці; прэпараты бытавой хіміі для догляду падлогавых пакрыццяў

1. Якія санітарна-гігіенічныя патрабаванні прад'яўляюцца да ўборкі? 2. Пералічыце віды падлогавых пакрыццяў. 3. Якія хімічныя сродкі для догляду падлогавых пакрыццяў вы ведаеце? 4. Якія меры засцярогі трэба выконваць пры рабоце з прэпаратамі бытавой хіміі?

Практычная работа 20.
Складанне алгарытму догляду падлогавых пакрыццяў

1. Азнаёмцеся з відамі падлогавых пакрыццяў і правіламі іх догляду.
2. Азнаёмцеся з відамі хімічных сродкаў для догляду падлогі і мерамі засцярогі пры рабоце з прэпаратамі бытавой хіміі.
3. Вывучыце від і стан (ступень забруджвання, плямы, дэфекты) падлогавага пакрыцця ў школьным кабінеце.
4. Складзіце алгарытм догляду падлогавага пакрыцця школьнага кабінета.
5. Падбярыце віды хімічных прэпаратаў для догляду падлогі.
6. Запішыце складзены алгарытм у сшытак.

АЗБУКА ЭТЫКЕТУ

На адным з пышных і вытанчаных прыёмаў у караля Людовіка XIV гасцям уручылі карткі з пералікам некалькіх абавязковых правіл паводзін. Ад французскай назвы картак — «этыкетак» — і пайшло слова *этыкет*.

§ 25. Застольны этыкет. Сталовая бялізна

З часоў Старажытнага Рыма да нас прыйшоў звычай гасціннасці. Сталовыя прыборы былі ў пашане ўжо ў егіпцян. А ўменне прыгожа і бясшумна есці заўсёды лічылася добрай якасцю, важным элементам культуры паводзін. Застольныя манеры зводзіліся не толькі да ўмення карыстацца прыборамі і выканання правіл прыняцця ежы і пітва. Неад'емнай часткай любога абеду з'яўлялася за-

стольная гутарка, якая таксама падпарадкоўвалася патрабаванням этыкету. Было не прынята весці за сталом занадта сур'ёзныя гутаркі. Ва ўсе часы лічылася, што моладзь павінна больш маўчаць, прыслухоўваючыся да слоў старэйшых. Казалі так: «Менш гавары, больш пачуеш». За агульным сталом нельга было шаптацца, а таксама смяяцца, каб ніхто не мог прыняць гэта на свой рахунак.

Многія з гэтых правіл існуюць і сёння. Этыкет захаваў лепшыя звычаі мінулага, традыцыі паводзін усіх народаў. Сучасны чалавек мае зносіны з рознымі людзьмі, бавіць час не ў кватэры, а значыць і харчуецца не дома. Ды і ў коле сям'і зусім нялішне ўмела абыходзіцца з відэльцам і нажом, правільна карыстацца сурвэткай.

З усіх няхітрых правіл паводзін шмат хто ведае толькі адно: «Когда я ем, я глух и нем». А яно, між іншым, не самае галоўнае. Не менш важна ведаць, як правільна расставіць на стале стравы, як і ў якой паслядоўнасці іх падаваць, як частаваць гасцей. Каб добра і камфортна пачувацца за сталом, людзі прыдумалі сталовыя прыборы, сталовую бялізну і правілы паводзін.

Знешні выгляд накрытага стала павінен выклікаць апетыт. Ва ўсіх выпадках — ці гэта звычайны сямейны абед, ці сустрэча за сталом блізкіх сяброў, ці святочны вечар з гасцямі — стол павінен быць накрыты з густам. Строга вызначаныя толькі некалькі правіл. Астатняе — справа асабістага выбару. Галоўнае, каб было зручна, ахайна і прыгожа.

У будныя дні дапускаецца, каб сям'я за сняданкам піла чай са сваіх любімых кубкаў. Неабавязкова для гэтага карыстацца сервізам. У сямейным коле гэта не мае ніякага значэння. Аднак варта звярнуць увагу на сервіроўку стала.

Мал. 92. Сервіроўка стала сэтамі

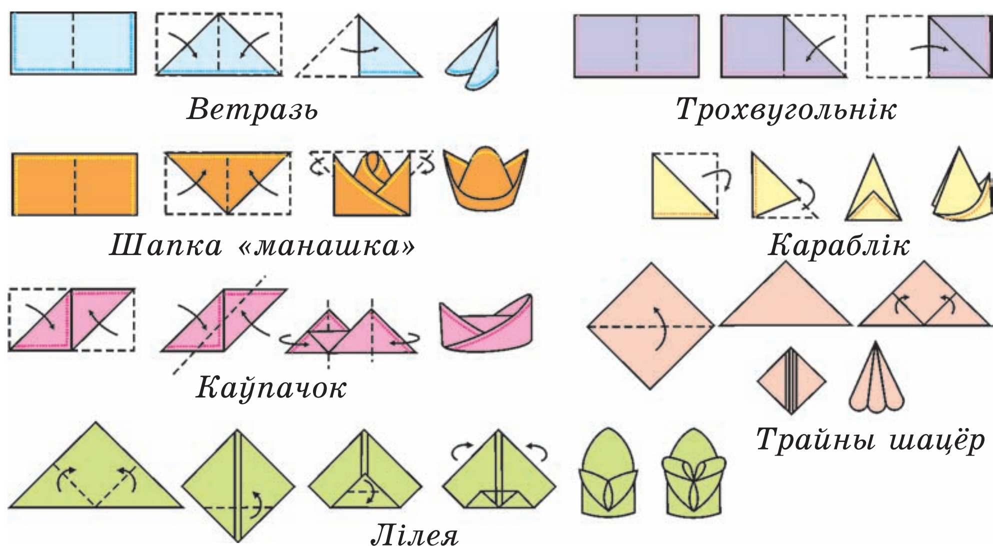
Мал. 93. Сэты з тканіны

Для сервіроўкі стала выкарыстоўваюць сталовую бялізну: абрусы, сурвэткі, ручнікі. *Абрус* — асноўны прадмет пры сервіроўцы стала. Ён можа быць любым. Асноўнае патрабаванне да яго — свежасць. У некаторых выпадках сталовыя абрусы можна замяніць сэтамі. *Сэт* — гэта невялікі абрус ці драўляная, пластмасавая падстаўка для посуду (мал. 92). Сэт добра засцерагае паверхню стала ад пашкоджанняў. Для вырабу сэта можна выкарыстоўваць тканіну (мал. 93), якая добра мыецца і не ліняе. Напрыклад, падыдуць абрэзкі бавоўнянай ці льняной тканіны, якія засталіся ў вас пасля вырабу фартуха. Вельмі проста і хутка можна зрабіць сэт, выкарыстоўваючы гатовыя клеявыя аплікацыі, тасьму, стужачкі, шнуры, гузікі, пацерачкі і іншыя аздабляльныя матэрыялы. Прапанаваныя варыянты сэтаў паказваюць, як лёгка можна надаць вашым вырабам індывідуальны выгляд (мал. 94).

Сурвэтка, як і абрус, таксама важны прадмет сервіроўкі стала. Сурвэткамі з тканіны, як правіла, вусны не выціраюць: іх кладуць на калені. У гэтым выпадку на стол ставяць папяровыя сурвэткі. Папяровым сурвэткам пры

Мал. 94. Варыянты дэкарыравання сэтаў

штодзённым карыстанні часта аддаюць перавагу — яны гігіенічныя і пазбаўляюць ад лішняга мыцця бялізны. Існуе многа варыянтаў складвання сурвэтак (мал. 95).



Мал. 95. Прыёмы складвання сурвэтак

Але ва ўсіх выпадках варта прытрымлівацца вызначаных правіл:

1) палатняныя сурвэткі павінны быць квадратнай формы;

2) пры складванні сурвэткі неабходна як мага менш дакранацца да яе пальцамі;

3) усе сурвэткі на стале складваюць адным спосабам.

Этыкет, застольны этыкет, сталовая бялізна, сэт

1. Што такое этыкет? 2. Растлумачце паняцце «сталовы этыкет». 3. Якія віды сталовай бялізны вы ведаеце? 4. Што такое сэт? 5. Якія віды сурвэтак вы ведаеце?

Практычная работа 21.
Складванне сурвэтак рознымі спосабамі

1. Вывучыце па вучэбным дапаможніку прыёмы складвання сурвэтак (гл. мал. 95).
2. Выберыце 2—3 варыянты складвання сурвэтак.
3. Складзіце сурвэткі.

§ 26. Культура паводзін у сям'і. Культура ўжывання ежы

Для добрага засваення ежы вялікае значэнне мае адпаведны настрой. Прыгожа накрыты стол прыносіць задавальненне ўсім прысутным. У будныя дні агульнага сямейнага абеду, як правіла, не атрымліваецца. Толькі ў выходныя ўся сям'я збіраецца за абедзенным сталом. У такія дні пажадана прыгатаваць штосьці асабліва смачнае, правесці абед у прыемнай гутарцы, адчуць цяпло хатняга ачага. Такія сумесныя абеды вельмі важныя. Дзеці вучацца паводзіць сябе за сталом, правільна карыстацца сталовымі прыборамі (мал. 96).

Мал. 96. У коле сям'і

Уменне правільна паводзіць сябе за сталом заўсёды паважалася. Па ім меркавалі пра агульны культурны ўзровень чалавека. Веданне *правіл паводзін за сталом* дапамагае нам арыентавацца ў розных сітуацыях штодзённага жыцця (мал. 97).

1. За стол трэба садзіцца ў ахайным выглядзе, старанна вымыўшы рукі.

2. Садзіцеся за стол спакойна, адсоўвайце стул бясшумна.

3. Сядзець за сталом трэба прама, без напружання, злёгку абапіраючыся на спінку стула.

4. Імкніцеся паводзіць сябе за сталом так, каб не перашкаджаць нікому: не чмякайце, адкусвайце, не адкрываючы моцна рот, локці прыціскайце да тулава, каб не штурхаць суседзяў, не нагінайцеся над сталом.

5. Жуйце не спяшаючыся, бясшумна; не варта размаўляць з набітым ротам.

6. Уставайце з-за стала з правага боку стула, бясшумна паставіўшы стул на месца.

7. Не забудзьцеся ветліва падзякаваць за ежу!

Мал. 97. Прыёмы карыстання сталовымі прыборамі

Разабраўшыся з агульнымі нормамі этычных паводзін за сталом, разгледзім некаторыя *правілы ўжывання розных страў*.

1. З агульнай талеркі стравы бяруць агульнымі прыборамі (відэльцамі, лыжкамі, спецыяльнымі шчыпцамі); рукамі бяруць хлеб, пячэнне, піражныя, садавіну.

2. Не прынята адкусваць хлеб ад цэлага кавалка. Яго ядуць маленькімі кавалачкамі, якія адломваюць над сваёй талеркай.

3. Суп ядуць не спяшаючыся і бясшумна. Калі суп гарачы, не памешвайце яго лыжкай, пачакайце, пакуль астыне. Калі даясце суп да канца, злёгку прыпадыміце талерку левай рукой ад сябе.

4. Стравы і закускі з натуральнага мяса, сыр, каўбасу, вяндліну не разразаюць адразу на дробныя часткі. Адразаюць кавалачкі пастулова, карыстаючыся нажом і відэльцам.

5. Тэфтэлі, катлеты, галубцы, амлеты ядуць пры дапамозе відэльца.

6. Чайная лыжачка прызначана толькі для памешвання чаю. Размяшаўшы чай ці каву, ёй ужо не карыстаюцца, а кладуць на спадачак.

Культура паводзін у сям'і, культура ўжывання ежы

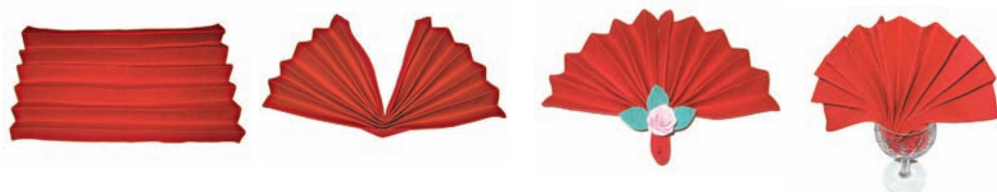
1. Што вы разумееце пад культурай ужывання ежы? 2. Якія правілы паводзін за сталом трэба выконваць? 3. Прывядзіце прыклады правільнага ўжывання розных страў.

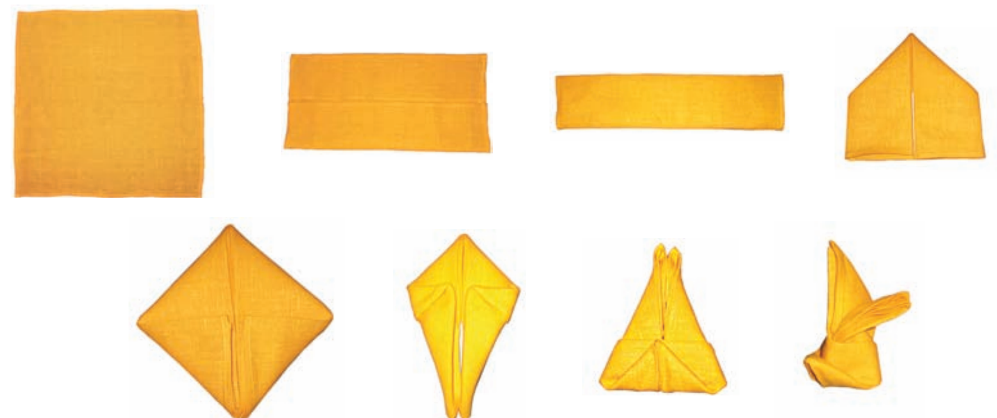
Практычная работа 22.
Выраб сэта

1. Азнаёмцеся па вучэбным дапаможніку з варыянтамі дэкарыравання сэтаў з тканіны (гл. мал. 94).

2. Прадумайце свой варыянт дэкарыравання сэта.
3. Раскройце сэт патрэбнага памеру.
4. Зрабіце махры з чатырох бакоў тканіны, выцягваючы ніткі асновы і ўтку.
5. Падраўняйце даўжыню махроў.
6. Прымацуйце, калі трэба, клеявую аплікацыю.
7. Прымацуйце астатнія дэкаратыўныя элементы сэта.
8. Прапрасуйце гатовы выраб.

ЗАЗІРНІ Ў СВЕТ ФАНТАЗІІ І ТВОРЧАСЦІ





Частка 4. АСНОВЫ ВЫРОШЧВАННЯ РАСЛІН

«Я шёл вперёд, повсюду замедляя свои шаги при взгляде на цветы», — пісаў Да́нтэ Аліг’е́ры. Каб часцей цешыць сябе, чалавек навучыўся вырошчваць любімыя кветкі і дэкаратыўна-ліставыя расліны ў хатніх умовах. Але нельга вырасціць кветкі, не ведаючы асаблівасцей іх развіцця і правіл догляду.

§ 27. Роля пакаёвых раслін у жыцці чалавека

Рэдка ў якім доме няма хоць адной расліны. Навошта ж патрэбныя расліны дома, у школе, на працы? Расліны ствараюць ілюзію кантакту з прыродай. Прыгажосцю форм, водарам і спакойнай зялёнай афарбоўкай яны дабратворна ўплываюць на цэнтральную нервовую сістэму, дапамагаюць пазбавіцца дрэннага настрою ці стрэсу. Яны паляпшаюць састаў паветра ў пакоях, увільгатняюць яго, выпараючы ваду лісцем, і палягчаюць дыханне. Даказана, што расліны паглынаюць пыл, ачышчаюць паветра памяшканняў ад вуглекіслаты, дзе яе амаль у 20 разоў больш, чым на адкрытай прасторы. А іглічныя расліны паглынаюць шкодныя выпраменьванні тэлевізараў і камп’ютараў. Усе расліны маюць *фітанцыдныя ўласцівасці*, гэта значыць здольныя знішчаць бактэрыі ці затрымліваць рост мікраарганізмаў. Многія расліны з’яўляюцца сыравінай для прыгатавання лекавых прэпаратаў, крыніцай вітамі-

наў, павялічваюць біялагічны і псіхалагічны імунітэт. Але ўсе свае добрыя якасці расліны ў поўнай меры раскрываюць толькі для тых, хто граматна і з душой клапоцяцца пра іх.

Усе віды пакаёвых раслін дзеляць на дзве групы: *прыгожаквітнеючыя* (мал. 98, *а*) і *дэкаратыўна-ліставыя* (мал. 98, *б*).

Па спосабе выкарыстання ў азеляненні расліны дзеляць на віды для гарызантальнага і вертыкальнага азелянення (табл. 13).

а

б

Мал. 98. Пакаёвыя расліны:
а — прыгожаквітнеючыя; *б* — дэкаратыўна-ліставыя

Табліца 13

Віды пакаёвых раслін

Віды пакаёвых раслін і іх характарыстыка	Выява
Расліны вертыкальнага азелянення	
Ліяны. Гэта павойныя і лазячыя расліны, якія растуць па апоры ўверх. Вырошчваць лепш на спецыялізаваным трэльяжы з апорамі і прыстасаваннямі для фарміравання прыгожай пакаёвай кветкі	
Расліны гарызантальнага азелянення	
Ампельныя. Гэта расліны з парасткамі, якія палягаюць або вісяць. Іх можна вырошчваць у падвешаным стане. Традэсканцыя, званочак, фуксія, хларафітум і іншыя растуць з вазона ўніз. Таму іх высаджваюць у спецыяльныя падвешаныя вазоны або ставяць на дастаткова высокую палічку	
Сямейства пальмавыя. Гэта самыя прыгожыя буйныя расліны для ўпрыгожвання інтэр'ера. Яны займаюць адно з галоўных месцаў у афармленні вялікіх памяшканняў	
Сямейства лілейныя. Гэта крыніца шматлікіх і вельмі папулярных у народаў розных краін дэкаратыўных раслін. Сямейства змяшчае каля 100 відаў і каля 2000 гатункаў. У залежнасці ад віду ма-	

Працяг табл. 13

Віды пакаёвых раслін і іх характарыстыка	Выява
юць розныя колеры: белы, жоўты, цёмна-фіялетавы. Амаль усе лілеі маюць прыемны водар. Цвіце летам, з мая па верасень	
Сямейства папаратнікавыя. Гэта дэкаратыўна-ліставыя расліны. Іх перыстае рассечанае на сегменты лісце вельмі ажурнае і вытанчанае. Найлепшыя ўмовы для іх ствараюцца ў цяплічках, дзе падтрымліваецца неабходная вільготнасць паветра. У цёплыя ясныя дні іх варта па некалькі разоў апырскваць з пульверызатара. У пахмурныя і халодныя дні расліны не апырскваюць — яны могуць загніць	
Сукуленты. Гэта расліны з сакавітымі, мясістымі патоўшчанымі сцяблінамі, лісцем, кветкамі. Асаблівасць будовы дапамагае сукулентам эканомна расходаваць ваду, вытрымліваць працяглыя перыяды засухі і спёкі	
Кактусы. Гэтыя расліны не патрабуюць асобага догляду. Яны займаюць мала месца, маюць арыгінальную форму і расфарбоўку. Таму сталі вельмі папулярнымі	

Заканчэнне табл. 13

Віды пакаёвых раслін і іх характарыстыка	Выява
Бегоніі. Гэта дэкаратыўна-ліставыя расліны з выключна маляўнічай афарбоўкай лісця. Некаторыя віды вырошчваюць дзеля буйных ярка афарбаваных кветак	
Архідэі. Кветкі незвычайныя па сваёй будове і прыгажосці. Маюць цудоўны водар і доўга захоўваюць сваю свежасць	

Аматары пакаёвых раслін часта складаюць пашпарт расліны, у якім змяшчаецца ўся неабходная інфармацыя па вырошчванні дадзенага экземпляра: назва, сямейства і радзіма расліны; размяшчэнне ў інтэр’еры; рэкамендацыі па доглядзе расліны.

Пакаёвыя расліны: прыгожаквітнеючыя, дэкаратыўна-ліставыя

1. Якая роля пакаёвых раслін у жыцці чалавека? 2. Што такое фітанцыдныя ўласцівасці раслін? 3. Расліны якога віду з’яўляюцца самымі буйнымі? 4. Які від пакаёвых раслін не патрабуе спецыяльнага догляду? 5. З якой мэтай складаюць пашпарт пакаёвай расліны?

Практычная работа 23.
Складанне пашпарта пакаёвых раслін

1. Выберыце 2—3 віды раслін, якія вы жадалі б мець дома. Выкарыстоўвайце спецыяльную літаратуру і даведнікі пра пакаёвыя расліны.

2. Складзіце пашпарт на кожную расліну.
3. Даныя запішыце ў табліцу.
4. Дапоўніце табліцу фатаграфіямі (ці малюнкамі) раслін.

Назва і агульны выгляд расліны	Апісанне віду	Рэкамендацыі па доглядзе

§ 28. Вырошчванне пакаёвых раслін

Прыгажосць пакаёвых раслін залежыць у першую чаргу ад святла, цяпла, вільготнасці паветра і палівання. Разгледзьце форзац 2 вучэбнага дапаможніка. На ім паказаны асноўныя прыёмы размяшчэння пакаёвых раслін у інтэр'еры кватэры.

Слабое і нядоўгачасовае *асвятленне* з'яўляецца прычынай дрэннага стану раслін. Асабліва ўважлівым да размяшчэння раслін трэба быць у зімовы час. Зімой ў пакоях цёпла. Тэмпература спрыяе хуткаму росту раслін, але адсутнасць святла перашкаджае гэтаму. Расліны сохнуць і нярэдка гінуць. Вясной расліны атрымліваюць больш святла. Аднак прамыя сонечныя прамяні могуць абпаліць іх. Таму іх трэба прыцяняць. Летам многія святлолюбівыя расліны можна трымаць на балконе.

Розныя віды раслін для нармальнага росту і развіцця патрабуюць рознай *тэмпературы*. Расліны трапічных мясцін (папаратнік, бегонія) маюць патрэбу ў цяпле і добра растуць толькі пры 18—25 °C. Для іншых відаў (цыкламен, пеларгонія) дастатковай будзе тэмпература 8—12 °C. Многія расліны (плюшч, традэсканцыя) добра растуць як у цёплых, так і ў халаднаватых памяшканнях. Квітнеючыя расліны (азалію, камелію) лепш трымаць у халадна-

ватым памяшканні, каб прадоўжыць час іх цвіцення. Нельга дапускаць у памяшканні рэзкіх перападаў тэмпературы паветра — у раслін будзе падсыхаць і ападаць лісце.

Не варта размяшчаць расліны каля ацяпляльных сістэм (там павышаная тэмпература і нізкая вільготнасць паветра), ставіць каля уваходных дзвярэй, адчыненых фортак і вокнаў (скразнякі згубныя для раслін).

Расліны не могуць жыць без *вады*. Вада растварае ў зямлі пажыўныя рэчывы і праз каранёвую сістэму пераносіць іх ва ўсе часткі расліны. Пры недахопе вады запавольваецца рост расліны, лісце жоўкне і згортваецца, кветкі і бутоны абсыпаюцца. Пры лішку вільгаці адбываецца закісанне глебы, хвосцікі раслін пакрываюцца цвіллю, лісце і суквецці загніваюць.

Кожнай расліне неабходны свой састаў зямлі. У кветкавых магазінах многа гатовых *глебавых сумесей* для розных груп раслін: «Пальма», «Ружа», «Кактус», «Азалія», «Кветкавы субстрат» і інш. У продажы ёсць таксама «Керамзітавы дрэнаж», які ўзмацняе паветрапранікальнасць глебы і перашкаджае яе закісанню.

Самы звычайны *посуд для пакаёвых раслін* — гліняныя ці пластмасавыя вазоны (мал. 99). Для раслін лепш гліняныя вазоны. Аднак яны б'юцца пры падзенні, не заў-

Мал. 99. Посуд для пакаёвых раслін

сёды падыходзяць па колеры, вільгаць у іх выпараецца хутчэй. Вазоны з пластмасы лёгкія, рэдка б'юцца, разнастайныя па афарбоўцы.

Для пасадкі раслін выкарыстоўваюць таксама рознага памеру і формы міскі з керамікі, пластмасы, бетону. У іх высаджваюць цэлыя групы раслін.

Вясна — лепшы час для *пасадкі* (ці перасадкі) пакаёвых раслін. Большасць раслін перасаджваюць раз у год ці ў два гады. Калі ў вас няма спецыяльнага садовага інвентару, можна выкарыстоўваць старыя відэльцы і лыжкі. Перад пасадкай (перасадкай) раслін не забывайце пра *правілы асабістай гігіены і бяспечнай работы*.

1. Падрыхтуйце для работы спецадзенне (фартух, галаўны ўбор, пальчаткі).

2. Раскладзіце на рабочым стале неабходныя інструменты і матэрыялы так, каб імі было зручна карыстацца.

3. Выконвайце зададзеную паслядоўнасць аперацый.

4. Па заканчэнні работы прыбярыце інструменты, складзіце іх у адведзенае для захоўвання месца, пачысціце спецадзенне, прыбярыце рабочае месца.

Перасадку раслін праводзяць наступным чынам (мал. 100):

1) рыхтуюць свежую зямлю з дастатковай колькасцю пажыўных рэчываў;

2) правяраюць, ці мае расліна патрэбу ў перасадцы: перасадка неабходная, калі разрослыя карані пачынаюць прабівацца праз донныя адтуліны (мал. 100, *б*);

3) асцярожна вымаюць расліну са старога вазона; стрэсваюць зямлю, абрываюць адмерлыя ці гнілыя карані, астатнія трохі ўкарочваюць (мал. 100, *в*);

4) насыпаюць у новы вазон дрэнажны слой з керамзіту ці гліняных чарапкоў (дыяметр новага вазона павінен быць на 2—3 см большы за папярэдні) (мал. 100, *г*);

а

б

в

г

д

е

Мал. 100. Перасадка раслін

5) саджаюць расліну на тую ж глыбіню, што і да перасадкі; прысыпаюць яе зверху зямлёй і абціскаюць рукамі (мал. 100, *д*);

6) робяць глебу больш цвёрдай (узровень зямлі павінен быць ніжэй за край вазона на 2 см, каб было зручна паліваць) (мал. 100, *е*);

7) пасля перасадкі расліну добра паліваюць.

Расліны пачынаюць падкормліваць праз 2—3 тыдні, калі яны добра ўкараняцца. Часам перасадку цалкам можна замяніць простым перавальваннем у больш прасторны посуд з дадаваннем новай зямлі.

Умовы вырошчвання пакаёвых раслін, перасадка пакаёвых раслін

1. Што трэба ўлічваць пры размяшчэнні раслін у кватэры? 2. Як уплывае пара года на размяшчэнне раслін? 3. Чаму нельга дапускаць у доме рэзкіх перападаў тэмпературы паветра? 4. Чаму расліны не могуць жыць без вады? 5. Якую глебу выкарыстоўваюць для вырошчвання пакаёвых раслін? 6. Які посуд можна выкарыстоўваць для пасадкі (перасадкі) раслін? 7. Як вызначаюць, ці патрэбна расліне перасадка?

Практычная работа 24.
Пасадка і перасадка пакаёвых раслін

1. Азнаёмцеся з правіламі пасадкі і перасадкі пакаёвых раслін.
2. Паўтарыце правілы асабістай гігіены і бяспечнай работы (гл. с. 171).
3. Падрыхтуйце неабходныя для работы інструменты, прыстасаванні, посуд для раслін.
4. Апраніце спецадзенне.
5. Падрыхтуйце пасадачны матэрыял.
6. Выканайце пасадку (перасадку) раслін.

§ 29. Догляд пакаёвых раслін

Догляд пакаёвых раслін прадугледжвае выкананне цэлага шэрагу аперацый (мал. 101).

Мал. 101. Віды догляду пакаёвых раслін

Паліваць трэба толькі тады, калі зямля ў вазоне высахла на некалькі сантыметраў. Праверыць вільготнасць глебы можна тонкай драўлянай палачкай. Вада для палівання павінна быць крыху цяплей за пакаёвую тэмпературу. Ваду трэба ліць з палівачкі тонкім струменьчыкам, пакуль яна не з'явіцца ў паддоне (мал. 102, *а*). Часта рэкамендуюць паліваць расліну не зверху, а адразу ў паддон (мал. 102, *б*). Пры паліванні кактуса трэба носік палівачкі накіроўваць на субстрат, каб намачыць яго, але пакінуць сухой расліну (мал. 102, *в*).

Пасля палівання праводзяць *рыхленне* глебы. Гэтая аперацыя павялічвае здольнасць глебы ўтрымліваць вільгаць і прапускаць паветра да каранёў. Рыхленне трэба праводзіць вельмі акуратна, каб не пашкодзіць карані расліны. Некаторыя расліны любяць цёплы душ.

Апырскванне раслін дазваляе павялічыць вільготнасць у памяшканні. Асабліва гэта важна зімой, калі паветра ў пакоі з цэнтральным ацяпленнем сухое.

Усім раслінам неабходныя мікраэлементы. Пасля перасадкі пачынаюць выконваць *падкормку*, але не раней чым праз 2—3 тыдні, калі расліна добра ўкараніцца.

а

б

в

Мал. 102. Паліванне пакаёвых раслін

Фарміруе расліну *абразанне*. Пасля яго лепш развіваюцца бакавыя парасткі, а крона хутчэй прымае пажаданую форму. Абразанне патрабуецца амаль усім пакаёвым раслінам. Яго лепш праводзіць вясной, перад пачаткам росту раслін. Месцы зрэзу абавязкова дэзінфіцыруюць тоўчаным вуглем. А ў раслін, якія выдзяляюць у месцах зрэзу млечны сок, ранкі змочваюць вадой.

Пры доглядзе пакаёвых раслін важна правільна *падвязваць* іх парасткі да рэек, палачак, драцяных дуг. Асабліва гэта важна для ліян і ампельных раслін (мал. 103).

Мал. 103. Абразанне і падвязванне пакаёвых раслін

Паліванне, рыхленне, апырскванне, падкормка, абразанне

1. Якія віды догляду трэба выконваць пры вырошчванні пакаёвых раслін? 2. Як правільна паліваць расліны? 3. Калі трэба падкормліваць расліны? 4. Для чаго праводзяць абразанне пакаёвых раслін? 5. Як вы даглядаеце хатнія расліны?

Практычная работа 25.
Догляд пакаёвых раслін

1. Вывучыце стан прапанаваных пакаёвых раслін і вызначце неабходныя віды іх догляду.
2. Паўтарыце правілы асабістай гігіены і бяспечнай работы (гл. с. 171).
3. Падрыхтуйце неабходныя сельскагаспадарчыя інструменты і прыстасаванні.

4. Апраніце спецадзенне.
5. Выканайце вызначаныя мерапрыемствы па доглядзе раслін.

§ 30. Ахова пакаёвых раслін ад хвароб і шкоднікаў

Прафілактыка лепш, чым лячэнне. Для прафілактыкі хвароб раслін трэба выконваць наступныя правілы.

1. Не прыносьце дамоў заражаную глебу (або прадэзінфіцыруйце яе).

2. Не размяшчайце расліны ў небяспечных месцах (паміж адчыненым акном і дзвярыма, побач з вентыляцыйнай трубой, у неасветленым кутку ці цёмным калідоры).

3. Уважліва аглядайце набытыя расліны і прымайце неабходныя меры па іх лячэнні.

Стварыце пакаёвым раслінам спрыяльныя ўмовы, і вы пазбавіце іх ад хвароб (табл. 14).

Табліца 14

Ахова пакаёвых раслін ад хвароб

Прыметы захворвання	Прычыны ўзнікнення	Меры аховы
Прыпыняецца рост і развіццё расліны, лісце губляе колер	Халоднае памяшканне, рэзкія ваганні тэмпературы паветра ў дзённы і начны час, халодная вада, вельмі маленькі вазон	Стварыць неабходны тэмпературны рэжым, паліваць толькі вадой пакаёвай тэмпературы, перасадзіць расліну ў большую ёмістасць

Заканчэнне табл. 14

Прыметы захворвання	Прычыны ўзнікнення	Меры аховы
Лісце жоўкне і ападае, бутоны абсыпаюцца	Недахоп святла, скразнякі, жорсткая вада, кіслотнасць глебы не адпавядае патрабаванням расліны	Перастаўіць расліну ў іншае месца, паліваць адстоенай вадой, перасадзіць расліну ў патрэбны субстрат
Абсыпаецца лісце і кветкавыя бутоны, кончыкі лісця скручваюцца і засыхаюць	Празмерна сухое паветра	Рэгулярна паліваць і апырскваць расліну
Адбываецца апёк лісця і на іх утвараюцца сухія карычневыя плямы	Расліна знаходзіцца пад прамымі сонечнымі праменямі	Перастаўіць расліну, прыцяніць яе
Загніваюць сцёблы і карані, вяне лісце і парасткі, прыпыняецца рост расліны, закісае глеба	Лішак вільгаці, вельмі вялікі вазон, лішак угнаенняў	Выбраць правільны рэжым палівання і падкормкі расліны, перасадзіць яе ў адпаведную ёмістасць

Хворыя і слабыя расліны часта з’яўляюцца аб’ектамі нападу шкоднікаў. Адна з галоўных прычын, якія выклікаюць захворванне пакаёвых раслін, — сухасць паветра.

Сухое паветра спрыяе з'яўленню паразітаў — *павуціннегава клешчыка* і *трыпса*. Павуціннегага клешчыка разглядзець даволі складана, ён зусім малюсенькі. Часта на расліне бачная толькі вельмі тонкая павуцінка паміж лісцем. Трыпсы — гэта чорныя насякомыя, якія сядзяць на ніжнім баку ліста. На пашкоджаным паразітамі лісці ўтвараюцца серабрыстыя плямы. Першая дапамога: абмыць лісце ці ўсю расліну пад душам. *Мучністыя чарвяцы* выглядаюць як белыя сняжынкі на лісці і сцёблах. Трэба сабраць шкоднікаў пінцэтам і працерці расліну растворам гаспадарчага мыла. *Тля* — дробныя сысучыя насякомыя, якія пасяляюцца на канцах маладых парасткаў. Тля выклікае скручванне лісця і парасткаў. Неабходна апрацаваць хворую расліну мыльным растворам ці настоем тытуню (з дадаваннем мыла).

У пакаёвых умовах расліны могуць падвяргацца розным захворванням (мал. 104). *Мучністая раса* — грыбковае захворванне ў выглядзе белага налёту, якое пашкоджвае сцёблы, кветкі і лісце. Трэба знішчыць хворае лісце і апыліць расліну звычайнай серай. Можна прамыць растворам меднага купарвасу. Пры *псеўдамучністай расе* лісце хутка цямнее, набываючы карычневы колер. На ніжнім

Мал. 104. Хваробы пакаёвых раслін:
а — мучністая раса; *б* — псеўдамучністая раса;
в — плямістасць лісця

баку лісця з'яўляецца белы налёт. У гэтым выпадку знішчаюць пашкоджанае лісце і апрацоўваюць расліну бардоскай вадкасцю. *Плямістасць лісця* выяўляецца ў выглядзе карычневых, шэрых ці светлых плям, якія прыводзяць да высыхання лісця. Меры барацьбы — знішчэнне пашкоджанага лісця.

Хваробы раслін, шкоднікі раслін

1. Як ахоўваюць пакаёвыя расліны ад захворванняў? 2. Якія існуюць прычыны ўзнікнення захворванняў раслін? 3. Якія захворванні вам даводзілася назіраць на пакаёвых раслінах? 4. Ці даводзілася вам «лячыць» расліны і як вы гэта рабілі?

Практычная работа 26.

Вызначэнне захворванняў пакаёвых раслін

1. Азнаёмцеся з прыметамі захворванняў пакаёвых раслін, прычынамі іх узнікнення, а таксама з мерамі іх аховы (гл. табл. 14).
2. Вывучыце стан пакаёвых раслін у адным з памяшканняў (школьным кабінеце ці калідоры, у сваім пакоі, кватэры, доме).
3. Знайдзіце захварэлыя расліны.
4. Вызначце від захворвання па характэрных прыметах, выкарыстоўваючы вучэбны дапаможнік і літаратуру па кветкаводстве.
5. Падбярыце меры аховы раслін.
6. Запоўніце табліцу.

Прыметы захворвання	Прычыны ўзнікнення	Меры аховы

ЗАЗІРНІ Ў СВЕТ ФАНТАЗІІ І ТВОРЧАСЦІ

Мініяцюрны садок у бутэльцы

Найбольшую папулярнасць такія сады набылі ў Англіі. Для стварэння садка лепш за ўсё падыдуць акруглыя, з шырокім дном бутэлькі з празрыстага шкла. Для працэсу пасадкі неабходныя чайная лыжка і дэсертны відэлец, добра прымацаваныя да драўляных палачак.

1. Праз варонку ў бутлю насыпце пяцісантыметровы слой керамзіту ці невялікіх каменьчыкаў.
2. Для дэзінфекцыі насыпце на дрэнаж сантыметровы слой драўнянага вугля. Зверху дадайце субстрат з сумесі торфу і кветкавай зямлі ў суадносінах 1 : 1.
3. З дапамогай інструментаў зрабіце зямлю больш цвёрдай і стварыце ўнутры бутлі неабходны пейзаж.
4. Пасадзіце расліны і паліце іх, выкарыстоўваючы палівачку з доўгім носікам.
5. Закрыйце бутлю герметычным коркам. Калі сценкі бутлі запацеюць пасля палівання, выміце корак, праветрыце бутлю. Затым ізноў закрыйце яе

Увага! *У пасаджаных разам раслін патрабаванні да ўмоў утрымання павінны быць аднолькавымі. У кампазіцыю садка можна ўключыць наступныя расліны: карлікавы фікус, мох, папаратнік, маранту, калатэю, плюшч звычайны, каменяломнік*

Заключэнне

Вось мы і перагарнулі апошнюю старонку нашай кнігі. Ведаем, што было нялёгка! Спадзяёмся, што кожная з вас узяла з сабой для работы словы прыказкі, з якой мы пачыналі вывучэнне прадмета: «Не сорамна не ведаць, сорамна не вучыцца!» Вы цярпліва імкнуліся дабіцца пэўных вынікаў. Наперадзе лета. Майстэрства і лоўкасць рук можна прадэманстраваць сваім родным і блізкім, нават выканаць падарунак знаёмым і сябрам. Гэта будзе самы дарагі і каштоўны падарунак, бо ён зроблены сваімі рукамі!

Шмат хто з вас паедзе у госці, на адпачынак, і тут вам спатрэбяцца веды, атрыманыя ў главе «Азбука этыкету». Вы зможаце запрашаць гасцей. Кожная з вас не толькі спрытна выканае сервіроўку стала, але і здзівіць сваімі незвычайнымі бутэрбродамі, прыгатаванымі па ўсіх правілах.

А як будзе прыемна маме, калі, прыйшоўшы з работы стомленая, яна ўбачыць чысціню, парадак у доме! У вас жа ў запасе веды па главе «Азы гаспадарання». Упэўнены, мама скажа: «Малайчына, ты ў мяне проста разумніца!»

Адпачывайце, набірайцеся сіл, у нас наперадзе шмат новага і цікавага ў наступным навучальным годзе. Мы працягнем вандраванне ў свет майстэрства, фантазіі і творчасці!

Здароўя вам і поспехаў ва ўсім!

Змест

Частка 3. Асновы дамаводства

Частка 4. Асновы вырошчвання раслін

(Назва і нумар школы)

Навучальны год	Імя і прозвішча вучня	Стан падручніка пры атрыманні	Адзнака вучню за карыстанне падручнікам
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			
20 /			

Вучэбнае выданне

Сысоева Ірына Аляксандраўна
Шарапава Валянціна Яўстаф’еўна

ПРАЦОЎНАЕ НАВУЧАННЕ

АБСЛУГОВАЯ ПРАЦА

Вучэбны дапаможнік для 5 класа
агульнаадукацыйных устаноў
з беларускай мовай навучання

Нач. рэдакцыйна-выдавецкага аддзела *Г. І. Бандарэнка*.
Рэдактар *Л. В. Дземід*. Мастакі: *А. А. Табулін, Н. А. Хромава*.
Мастацкі рэдактар *І. А. Усенка*. Камп’ютарная вёрстка *І. У. Шутко*.
Карэктар *Ю. А. Якаўчэнка*

Падпісана ў друк 25.11.2010. Фармат 70×90 $^1/_{16}$. Папера афсетная.
Гарнітура Школьная. Друк афсетны. Ул.-выд. арк. 6,96 + 0,47 форз.
Ум. друк. арк. 13,46. Тыраж 6120 экз. Заказ

Навукова-метадычная ўстанова «Нацыянальны інстытут адукацыі»
Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь.
ЛИ № 02330/0494469 ад 08.04.2009. Вул. Караля, 16, 220004, г. Мінск

Рэспубліканскае унітарнае прадпрыемства «Мінская фабрыка каляровага друку».
ЛП № 02330/0494156 ад 03.04.2009. Вул. Каржанеўскага, 20, 220024, г. Мінск